



## Quarkkäsebällchen

Lorin



200 g Quarkkäse  
1 Eigelb  
3 EL Zucker  
2 EL Mehl  
1 EL Stärke  
1 gehobelte Orangenschale  
Für den Teig:  
1 Eiweiss  
1 ½ Teeglas Milch  
2 EL Zucker  
1 ½ Gläser Mehl  
1 TL Backpulver  
1 ½ TL Salz  
Öl zum Braten  
Puderzucker

- # Quarkkäse, Eigelb, Weizenstärke, 2 Esslöffel Mehl, 3 Esslöffel Zucker und gehobelte Orangenschalen in einer Schüssel zusammenmischen.
- # Da diese Mischung flüssig ist wird es mit der Hilfe eines Dessertlöffels Stück für Stück in ein flaches Teller gegeben.
- # Die Käsebällchen sollten mindesten eine Stunde im Gefrierschrank zum aushärten gestellt werden.
- # Während die Bällchen im Gefrierschrank sind wird die Aussenteigmasse zubereitet. In einer tiefen Schale Eiweiss, Milch, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz mit Hilfe eines Schneebeisens vermischen bis das Zucker aufgelöst wurde.
- # Die Aussenteigmasse mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Die Käsebällchen aus dem Gefrierschrank nehmen, da sie nun ausgehärtet sind können sie zwischen den Handflächen leicht geformt werden.
- # Die Käsebällchen in die Teigmasse eindunken und im erhitzten Öl werfen.
- # Beide Seiten braten und anschliessend können die Quarkkäsebällchen auf Papiertücher herausgelegt werden.
- # Wenn sie lauwarm geworden sind dann mit Puderzucker bestreuen und servieren.

**Tipp:** Anstelle von Backpulver kann eine Pkg Frischhefe verwendet werden. Jedoch werden sie mit Backpulver geschmeidiger.