

Kunterbunte Quarkbällchen



TIPP

Für ein sauberes Ergebnis den Portionierlöffel gründlich waschen, bevor die nächste Farbe an der Reihe ist.

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK:

500 g Weizenmehl
450 g Quark
280 g Zucker
6 Eier
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Backpulver
½ TL Salz
1 Liter Pflanzenöl
Zum Färben:
1–2 EL Karottensaft
1–2 EL Orangensaft
1–2 EL Flüssigkeit von eingelegerter Rote Bete
Zum Wälzen/Bestäuben:
Zucker oder Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Mehl und Backpulver in eine Schale sieben und Salz, Vanillinzucker und Zucker dazugeben.
2. Die Eier mit Quark vermischen und die Mischung zu den trockenen Zutaten geben – gründlich verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. In der Zwischenzeit das Öl in einen hohen Topf geben und auf 170°C erhitzen.
4. Die Teigmasse auf 3–4 (je nach gewünschter Farbvielfalt) Schalen aufteilen und jeweils einfärben.
5. Danach mit einem Eislöffel kleine Kugeln aus der dickflüssigen Masse abstechen und einen farbigen Teig nach dem anderen im heißen Fett goldbraun ausbacken – je Kugel etwa 5–6 Minuten.
6. Die heißen Quarkbällchen auf ein Küchenpapier geben – danach entweder direkt in Zucker wälzen oder mit reichlich Puderzucker bestäuben.