

Quarkbällchen maisfrei

So flaumig und so lecker! Durch die Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei lassen sich im Nu und mit nur wenigen weiteren Zutaten fantastische Quarkbällchen zubereiten, die auch in ausgekühltem Zustand durch die herrliche, luftige und weiche Textur überzeugen! Die leckeren Bällchen sind ideal zum Nachmittagskaffee, aber auch perfekt zum Mitnehmen ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für den Teig:

250g Magerquark (ggf. laktosefrei)

3 Eier

250g Mehlmischung [UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](https://www.rezepte-glutenfrei.de/universal-von-tanjas-glutenfrei)

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Zitronenabrieb

1 Prise Salz

Außerdem:

750ml Speiseöl

750g Butterschmalz* oder Speiseöl

Zucker zum Wälzen

1. Magerquark und Eier in eine Rührschüssel geben und verquirlen.

2. Alle restlichen Zutaten für den Teig mit in die Rührschüssel geben und rasch einen gleichmäßigen Teig

herstellen. Den Teig 30 Minuten, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, bei Raumtemperatur ruhen lassen.

3. Speiseöl und Butterschmalz in einen Kochtopf geben und auf etwa 170 Grad erhitzen. Bitte beachten, das Fett sollte nicht heißer als angegeben sein, sonst fallen die Quarkbällchen sehr dunkel aus und backen innen nicht durch.

4. Mit einem Esslöffel jeweils einen Esslöffel Teig abstechen und mit einem weiteren Esslöffel den Teig formen, ähnlich wie Grießnockerl. Dann die Teigkugel in das heiße Fett geben.

5. Die Bällchen im heißen Fett jeweils einige Minuten goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und einem Küchentrepp abtropfen lassen.

6. Die noch warmen Quarkbällchen auf Wunsch in Zucker wälzen.

*Wird Butterschmalz verwendet, so erhalten die Quarkbällchen ein besonders leckeres Aroma.

Milchfrei – Tipp: Magerquark durch 225g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Butterschmalz durch Speiseöl ersetzen.



