

# Quarkbällchen / Mini-Berliner

Himmlisch fluffig-weiches Kleingebäck!

Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung:

[https://youtu.be/VRzHyH\\_9I\\_Q](https://youtu.be/VRzHyH_9I_Q)

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm  
siehe Tipp, hefefrei



Für etwa 25 Stück

250g Magerquark (ggf. laktosefrei)

1 P. Vanillezucker

100g Zucker

1 EL Rum (nach Geschmack)

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

50g Kartoffelstärke ODER Tapiokastärke

2 TL Backpulver

1 gestrichener TL Xanthan oder 1 TL Flohsamenschalenpulver

3 Eier

1 Prise Salz

Etwa 1 – 1,5 L Fett zum Ausbacken, halb Sonnenblumenöl und halb Butterschmalz

Zucker zum Wälzen

- Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig 30 Minuten ruhen

lassen.

2. Nach der Ruhezeit den Teig nochmals durchrühren. Das Fett in einem Topf auf etwa 170 Grad erhitzen, es soll jedoch nicht zu heiß sein! Ist das Fett zu heiß, werden die Bällchen außen zu dunkel und sind dann innen nicht durchgebacken!

3. Mit einem Esslöffel jeweils etwa einen Esslöffel Teig abstechen und mit einem weiteren Esslöffel den Teig formen (ähnlich wie bei Grießnockerl), in das heiße Fett geben. Die Bällchen einige Minuten goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

4. Die Bällchen in Zucker wälzen.



**Tipp:** Fluffiger und weicher werden die Bällchen wenn Xanthan anstatt der gemahlenen Flohsamenschalen verwendet wird.

**Milchfrei – Tipp:** Quark durch 225g Quakersatz auf Sojabasis tauschen.

**Fructosearm – Tipp:** Zucker 1:1 durch Getreidezucker ersetzen. Etwas gemahlene Vanille anstatt Vanillezucker verwenden. Rum nur nach Verträglichkeit einsetzen! Zum Wälzen ebenfalls Getreidezucker verwenden.



*rezepte-glutenfrei.de*