



QUARKKUGELN

ZUTATEN

1 Zitrone
90 g Zucker
250 g Quark
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt oder
 Vanillezucker
250 g Mehl
½ Pack Backpulver
1½ l Fett zum Frittieren
Wenig Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Zitronenschale und Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern
2. Quark, Eier, Zitronensaft und Vanillezucker beigeben und 2.5 Min. / Stufe 3.5 vermischen
3. Mehl und Backpulver beigeben und 1 Min. / Stufe 3 vermischen
4. Fett in einem Topf oder einer Friteuse auf ca. 170° erhitzen
5. Mit zwei Teelöffeln Teig abnehmen und in das heiße Fett geben und ab und zu rühren/wenden
6. Goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
7. Mit Puderzucker bestäuben und servieren