



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 begeben und 2.5 Min. / Stufe 3.5 vermischen
3. Mehl und Backpulver begeben 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