

QUARKBÄLLCHEN mit Konfetti

Fettarm aus der Heißluftfritteuse



Zutaten

- 2 Eier
 - 125 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 TL Vanille-Paste
 - 250 g Quark 20%
 - 250 g Dinkelmehl
 - 1 TL Backpulver
 - 2 EL Sonnenblumenöl
 - etwas flüssige Butter
- und Zucker mit bunten Streuseln
zum Wälzen

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und der Vanille-Paste schaumig aufschlagen. Den Quark und die Prise Salz dazu rühren. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver sieben und vermengen. Die Mehlmischung zur Quarkmischen rühren und 2 EL Sonnenblumenöl dazu geben. Wer back-feste Zuckerstreusel hat, kann an dieser Stelle noch Streusel in den Teig geben. So hat man auch in den Bällchen den Konfettilook. Man kann auch nur ein paar Streusel auf die fertig geformten Bällchen vor dem Backen geben. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln walnussgroße Bällchen formen und direkt in die Heißluftfritteuse setzen. (auf Backpapier würden diese kleben bleiben) Mit etwas Öl bestauben oder bepinseln. Nun bei 150 °C für ca. 14 Min. goldbraun backen. Die noch warmen Quarkbällchen vor dem Servieren mit flüssiger Butter bepinseln und anschließend in einer bunten Zucker und Streusel Mischung wälzen.