



## QUARK-ZIMT-BÄLLCHEN

**ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH**  
60 Minuten

**Hefeteig für etwa 25 Stück:**

200 g Weizenmehl

1 Päckchen Trockenbackhefe

½ TL Zimt

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Tropfen Zitronen-Aroma

1 Ei

50 g weiche Butter oder Margarine

250 g Speisequark (Magerstufe)

75 g Rosinen

**Außerdem:**

Ausbackfett

100 g Zucker

1 TL Zimt

- 1** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten für den Teig, bis auf die Rosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2** Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 3** Ausbackfett in einem Topf oder in einer Fritteuse auf 180 °C erhitzen, sodass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.
- 4** Teig nochmals durchkneten und die Rosinen kurz auf mittlerer Stufe untermengen.
- 5** Mit einem in das Fett getauchten Teelöffel Teigbällchen abstechen und portionsweise schwimmend in dem siedenden Fett hellbraun ausbacken. Quarkbällchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
- 6** Quarkbällchen in Zimt Zucker wälzen und lauwarm servieren.