



# QUARKBÄLLCHEN

**Backofen:** 180° C Ober-/Unterhitze  
**Zeit:** ca. 13 min  
**Zubehör:** Cakepop und Donut Hole-Form

## Zutaten:

2 Eier (Größe M)  
1 TL Vanillezucker  
40 g Zucker  
80 g Magerquark  
60 g Dinkelmehl (Typ 630)  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Natron

## Zubereitung:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Cakepop und Donut Hole-Form dünn einfetten.

Eier, Vanillezucker, Zucker und Magerquark mit dem Handrührgerät in der kleinen Edelstahl-Rührschüssel schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Natron hinzufügen und alles kurz gut vermischen.

Teig in die Garnierspritze "easy" füllen und Mulden der Backform nur zu 1/3 mit Teig füllen.

Quarkbällchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 13 min goldbraun backen.

Herausnehmen und sofort vorsichtig rundherum in Zucker wälzen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## ***Tipp:***

***Die Quarkbällchen schmecken lauwarm am besten.***

