








Quarkbällchen

eine Empfehlung von Brigitte Rubel aus Rönsahl

Zutaten

-  4 Eier mit
-  200 g Zucker schaumig schlagen
-  500g Magerquark
-  500g Mehl
-  1 Teel. Natron
-  3-5 Eßl. Milch,
-  Fett zum Ausbacken

Zubereitung

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
Magerquark, Mehl, Natron, etwas Milch dazu geben (je nachdem wie feucht der Quark ist).
Alles verrühren.
Zuletzt mit den Knethaken unter arbeiten. (Der Teig soll schwer vom Löffel fallen).
Mit zwei Esslöffeln Bällchen formen und im heißen Fettbad schwimmend ausbacken.

Die Quarkbällchen der Rönsahler LandFrauen sind ein „Renner“ und heiß begehrt auf dem Weihnachtsmarkt Rönsahl!