

KUCHENGLÜCK

Mandel-Quarkbällchen



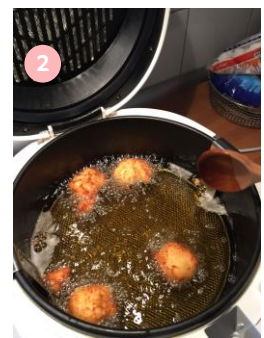
ZUTATEN (Menge für ca. 25 Stück)

- 2 Stk. Eier (Gr. M)
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Quark (45 % Fett)
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Stk. Bio-Zitrone
- 125 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- ½ TL Natron
- 125 g Mandeln geschält und gemahlen
- 1 TL Zimt, gemahlen
- ca. 1 L Öl oder Kokosfett (zum Backen)



ZUBEREITUNG

1. Eier, 75 g Zucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes ca. 3 min. cremig rühren. Quark, Aroma, Zitronensaft und abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone unterrühren. **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Natron und Mandeln mischen und portionsweise kurz unterrühren (Bild 1).
2. Öl oder Kokosfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf 160-180 °C erhitzen. Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln ca. 25 Bällchen abstechen und portionsweise im heißen Fett ca. 5 min. ausbacken. Dabei ab und zu wenden (Bild 2).
3. Bällchen mit Hilfe einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier oder Gitter abtropfen lassen.
4. 50 g Zucker und Zimt mischen und die noch warmen Bällchen darin wälzen.



Zubereitungszeit: ca. 50 min (+Abkühlzeit)

