Quarkbällchen in der Heißluftfritteuse

Zutaten für 14 Stück

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Quark
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

Zum Bestreuen:

- 50 g Butter
- 50 g Zucker (oder Erythrit)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Verknete Mehl, Quark, Vanillezucker, Eier und Backpulver zu einem Teig. Er ist etwas klebrig, das ist normal.
2. Bestäube deine Hände mit etwas Mehl und forme runde Bällchen aus dem Teig. Lege sie in Silikon-Muffinförmchen.
3. Heize deine Heißluftfritteuse auf 180 Grad vor.
4. Backe die Quarkbällchen in der Heißluftfritteuse für 6 Minuten. Wende sie. Das geht gut, wenn du mit einem Löffel unter die Bällchen fährst.

   Im Airfryer von Pampered Chef gibst du die Muffinförmchen auf Bleche, backst sie für 15 Minuten und tauschst dabei die Bleche nach der Hälfte der Zeit.
5. Backe die Quarkbällchen für weitere 4 Minuten. Nimm die Quarkbällchen aus den Silikonförmchen.
6. Schmilz die Butter und pinsel die Quarkbällchen damit ein. Wälze sie nach Belieben in Zucker oder Erythrit.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.