

Rezepte aus dem Hessenpark



Quark_Apfel_Bällchen

250 Gramm Mehl

250 Gramm Magerquark

125 Gramm Zucker

2 Eier

1 halbes Päckchen Backpulver

1 fein geriebener Apfel

1 Esslöffel abgeriebene Zitronenschale und/oder

1 Esslöffel Rum

Die Zutaten mit einem Rührlöffel vermengen. Es ergibt einen festen Teig. Mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und in heißes Frittierfett geben. 5 bis 7 Minuten backen, aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und dann sofort in Zucker-Zimt-Mischung wälzen.