

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Quarkbällchen

Zur närrischen Faschingszeit im Winter war es schon früher Tradition kalorienreiche Siede- oder Schmalzgebäcke zu backen. Es konnte mit den Grundzutaten, die in ländlichen Haushalten ohnehin vorrätig waren, schnell zubereitet und in heißem Fett oder Schweineschmalz ausgebacken werden. Je nach Region und Familie variieren sowohl die Zubereitung als auch die Bezeichnungen. Die Zutatenliste ähnelt sich aber meistens. Insbesondere verderbliche Lebensmittel, wie Milchprodukte und Eier, mussten ohnehin vor Beginn der Fastenzeit verbraucht werden. Probieren Sie doch unsere Quarkbällchen aus. Am besten genießen Sie die Quarkbällchen warm. Die hier angegebene Menge genügt für eine größere Familie.

8 Eier	und
400 Gramm Zucker	schaumig schlagen.
1 Kilogramm Magerquark	mit
2 Prisen Salz	und
2 Esslöffel Vanillezucker	unterheben.
1 Kilogramm Mehl	zusammen mit
2 Päckchen Backpulver	unter die Ei-Zucker-Mischung rühren.

Zum Ausbacken:	Mit Hilfe zweier Tee- oder Esslöffel
Pflanzenöl oder Butterschmalz	Teigbällchen abstechen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Die Quarkbällchen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.