

Zimt Quarkbällchen mit nutella®

Leicht

20 min



ZUTATEN

FÜR 20 STÜCK

300 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

80 g Zucker

1 TL Zimt

250 g Magerquark

3 Eier

1 TL fein geriebene Zitronenschale

½ TL Vanillemark

1 EL Rapsöl

Zum Füllen: 100 g nutella®

Zum Dekorieren: Zucker, Zimt

ZUBEREITUNG



- 1** | Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel geben. Zucker, Zimt, Magerquark, Eier, Zitronenschale, Vanillemark und Öl dazugeben. Miteinander verrühren.



- 2** | Einen hohen Topf mit Öl erhitzen. nutella® in einen Spritzbeutel mit spitzem Aufsatz füllen. Einen tiefen Teller mit Zimt und Zucker an die Seite stellen. Mit zwei Esslöffeln portionsweise Teig abstechen und mit den Löffeln zu runden Teignocken formen. In das heiße Öl gleiten lassen und ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken.



- 3** | Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Quarkbällchen mit nutella® füllen und im Zimt-Zucker wälzen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept