

# Hefe - Quark - Bällchen 1

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

## *TEIG*

---

1	Pack.	Trockenhefe
1	Teel.	Zucker
5		Esl. Lauwarme Milch
50	Gramm	Fett
65	Gramm	Zucker
1	Pack.	Zitronenzucker
1		Ei
1		Priese Salz
200	Gramm	Quark
200	Gramm	Mehl
1		Esl.Milch
75	Gramm	Rosinen

## *ZUM AUSBACKEN*

---

Pflanzenfett,Oel, Butterfet

### **Anleitung:**

Hefe,Zucker und Milch verrühren ca.15 Min.gehen lassen.Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker,Vanillezucker,Zitronenzucker,Ei,Salz und Quark zugeben.

Die Hälfte des Mehls und die Milch unterrühren. Den Teig schlglen bis er Blasen wirft.An einem warmen Ort gehen lassen bis er doppelt so hoch ist, die Rosinen unterhebn.Mit 2 Teelöffel kleine Bällchen abstechen,im heißen Fett goldbraun backen. Mit einer Gabel die Bällchen im Fett wenden. In Zucker wälzen.