

REZEPT FÜR KIRSCH-QUARKBÄLLCHEN | SWEETFAMILY



KIRSCH-QUARKBÄLLCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 12 Stück | 45 Min. | + Abkühlzeit

ZUTATEN

80 g	Magerquark
12	Sauerkirschen (100-150 g)
ca. 125 g	Mehl
1-2 EL	Speisestärke
1 TL	Backpulver
1/2 TL	gemahlener Zimt
1 Prise	Salz
1	Ei (M)
80 g	SweetFamily Unser Feinster
2-3 EL	Butter

ZUBEREITUNG

104

Kcal

Pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

17

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

1. Quark und Kirschen vorbereiten:

Quark in einem sauberen Küchentuch vorsichtig ausdrücken, so dass er trockener wird. Kirschen waschen und entsteinen.

2. Teig zubereiten und Kirsch-Quarkbällchen formen:

125 g Mehl, Stärke, Backpulver und Gewürze mischen. Ei und 40 g Zucker dickcremig schlagen. Quark unterrühren. Mehlmix kurz unterrühren.

Teig in 12 Portionen teilen, bei Bedarf die Hände leicht anfeuchten oder mit Mehl bestäuben. Teigportionen jeweils etwas flach drücken, eine Kirsche in die Mitte geben, Teig darum zu Kugeln formen.

3. Zubereitung im Airfryer:

Ein Stück Backpapier zerknüllen, wieder glätten und den Garkorb des Airfryers locker damit auslegen. Bällchen mit etwas Abstand, evtl. portionsweise, darin verteilen. Im Airfryer bei 180 °C 7 Minuten backen.

Inzwischen Butter schmelzen. Bällchen im Garkorb wenden, dabei rundherum mit etwas Butter bepinseln. Weitere 2-3 Minuten bei 180 °C backen. Herausnehmen, mit übriger Butter bepinseln und in 40 g Zucker wenden. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

4. Alternative Zubereitung im Backofen:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Bällchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen 15-18 Minuten backen.

Inzwischen Butter schmelzen. Bällchen nach 10 Minuten Backzeit dünn damit bepinseln. Nach dem Herausnehmen Quarkbällchen mit

REZEPT FÜR KIRSCH-QUARKBÄLLCHEN | SWEETFAMILY

übriger Butter bepinseln und in 40 g Zucker wälzen.

Tipp:

Verwende außerhalb der Saison aufgetaute TK-Sauerkirschen für die Quarkbällchen - da diese oft kleiner sind, rechne pro Bällchen 1-2 Kirschen und tupfe sie vor dem Füllen etwas trocken.