

# Oktoberfest-Rezepte - Selbstgemachte Quarkbällchen mit Verpoorten Oktoberfest Edition Williams

## Zutaten

Für 12 Stück:

Für den Teig:

250 g Mehl  
1 Pck Backpulver  
125 g Zucker  
2 Pck Vanillezucker  
250 g Quark  
3 Eier  
1 L Öl zum Frittieren

Zimt-Zucker-Mischung:

150 g Zucker  
2 TL Zimt

Für die Williams-Pudding-Füllung:

240 ml Milch  
100 ml VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest William`s  
25 g Speisestärke  
1/2 Pck Vanillezucker

## Zubereitung

Es gibt doch wirklich nichts Leckereres als frische, warme Quarkbällchen mit cremiger Williams-Pudding-Füllung! Wir sind hin und weg von diesem köstlichen Oktoberfest-Rezept! Viel Spaß beim Genießen!

Für die Füllung 5 EL Milch mit Speisestärke verrühren. Restliche Milch mit Vanillezucker in einen Topf geben, mit Speisestärke vermengen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Von der Platte nehmen, eine Minute weiterrühren und VERPOORTEN Limited Edition Oktoberfest William`s untarrühren. Auskühlen lassen.  
(Tipp: Mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet.)

Mehl und Backpulver mischen. Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Den Quark mit den Eiern verrühren und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.  
Frittierfett bei mittlerer Hitze in einem Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erwärmen. (In der Fritteuse wird ggf. etwas mehr Öl benötigt.) Beim Topf mit dem Thermometer immer wieder die Temperatur prüfen. Mit 2 befeuchteten Esslöffeln Teig portionsweise zu Kugeln formen und vorsichtig in das heiße Fett geben. Quarkbällchen ca. 5-7 Minuten goldbraun durchbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Zimt und Zucker mischen und die noch heißen Quarkbällchen hierin wälzen. Die Füllung in eine Spritze oder einen Spritzbeutel mit langer Lochtülle geben und in die Quarkbällchen spritzen. Um etwas mehr Füllung in die Bällchen zu bekommen, die Spitze der Tülle oder der Spritze im Inneren der Bällchen leicht kreisen lassen. Quarkbällchen am besten noch lauwarm genießen.



[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Selbstgemachte Quarkbällchen mit Verpoorten Oktoberfest Edition Williams](#)

# Oktoberfest-Rezepte - Selbstgemachte Quarkbällchen mit Verpoorten Oktoberfest Edition Williams

[Link zum Rezept: Oktoberfest-Rezepte - Selbstgemachte Quarkbällchen mit Verpoorten Oktoberfest Edition Williams](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (8/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)