

Verpoorten Eierlikör-Quarkbällchen

Zutaten

für 12 **Verpoorten Eierlikör-Quarkbällchen**

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 VERPOORTEN-Eierlikör-Pudding-Füllung:

240 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
25 g Speisestärke
1/2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

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 ORIGINAL Eierlikör 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 175°C erwärmen. (In der Fritteuse wird ggf. etwas mehr Öl benötigt. Am besten vorher in die Gebrauchsanweisung schauen.) 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: Verpoorten Eierlikör-Quarkbällchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Eierlikör-Quarkbällchen

[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Quarkbällchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (9/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de