Süße Topfenbällchen aus der Heißluftfritteuse

Die süßen Topfenbällchen aus der Heißluftfritteuse sind eine luftige und fluffig Mehlspeise für Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

300 g	Weizenmehl
250 g	Magertopfen (Magerquark)
80 g	Staubzucker
45 ml	neutrales Pflanzenöl
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
2 Stk.	Eier
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
	Ölspray (oder Öl zum Bepinseln)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **süßen Topfenbällchen aus der Heißluftfritteuse** mit dem Weizenmehl, Staubzucker, Vanillezucker, Backpulver, Magertopfen (Magerquark), Zitronensaft, Öl und Eier in einer Rührschüssel einen glatten Teig zubereiten. Mit einem Esslöffel Teig ausstechen und mit nassen Händen zu Kugeln formen.

2. Den Boden vom Frittierkorb mit Backpapier belegen, Topfenbällchen mit Abstand in den Korb legen. Mit Ölspray besprühen oder mit etwas Öl bepinseln. Für zirka 10 Minuten bei 170° goldbraun backen. Zur Halbzeit die süßen Topfenbällchen einmal vorsichtig wenden. Backvorgang wiederholen bis alle Bällchen gebacken sind.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Die luftigen Topfenbällchen mit Staubzucker bestäuben oder in einer Zimt-Feinkristallzucker-Mischung wälzen.