Topfenbällchen glutenfrei

Dieses Rezept ist nicht nur bei Kindern beliebt. Auch Erwachsene greifen bei den leckeren Topfenbällchen gerne zweimal zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

130 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Magertopfen
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl (glutenfrei)
1 EL	Klebreismehl
1 Packung	Backpulver
500 g	Kokosfett (zum Ausbacken)
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die glutenfreien Topfenbällchen den Topfen mit Eiern, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver und Klebreismehl mischen und unter die Topfenmasse heben. Den Teig zirka 15 Minuten ruhen lassen.

2. Kokosfett in einem großen Topf (alternativ: Fritteuse) erhitzen. Aus dem Teig mithilfe eines Eisportionierers Kugeln ausstechen und diese im heißen Fett ca. 5 Minuten rundherum frittieren.

3. Die Bällchen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch warm in Zucker wälzen und servieren.

Tipp

Die Topfenbällchen mit Hilfe einer speziellen Spritze mit Marmelade nach Wahl füllen.