Topfenbällchen mit Eierlikör

Die Topfenbällchen mit Eierlikör sind eine süße Nachspeise für alle, die es locker, saftig und aromatisch mögen. Die goldbraunen Bällchen überzeugen mit feinem Eierlikör-Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

120 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
115 g	Speisetopfen (20% Fett)
140 g	Eierlikör
2	Eier
260 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	neutrales Pflanzenöl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Um süße **Topfenbällchen mit Eierlikör** zu backen, den Speisetopfen mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Den **Eierlikör** unterrühren, anschließend die Eier hinzufügen und alles gut vermengen. Das Weizenmehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischen und unter die Masse rühren, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.

2. Das neutrale Pflanzenöl in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 160 °C erhitzen. Mit zwei Esslöffeln oder einem Eisportionierer kleine Kugeln aus dem Teig formen und vorsichtig in das heiße Öl geben. Die Topfenbällchen mit Eierlikör etwa 7 Minuten goldbraun ausbacken, dabei gelegentlich wenden. Wichtig: nicht zu viele Bällchen gleichzeitig ausbacken, damit sie genug Platz haben und gleichmäßig garen. Die frittierten Topfenbällchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und kurz abkühlen lassen. Die Teigmenge ergibt zirka 15 Stück der feinen Mehlspeise.

Tipp

Die Topfenbällchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben oder in Zucker wälzen. Sie schmecken warm besonders köstlich.