

# Topfenbällchen

Die Topfenbällchen sind eine raffinierte Süßspeise, das leichte Rezept ist im Nu zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Magertopfen</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 g	<a href="#">Zucker</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	Backpulver
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Bio-Zitrone
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
	Öl

## Zubereitung

1. Für die Topfenbällchen den Magertopfen, Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz und den Abrieb der Bio-Zitrone in eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen.
2. Das Mehl und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen. In die Masse ein sieben und verrühren.
3. Das Öl auf zirka 160 °C erhitzen.
4. Mit zwei Teelöffeln Bällchen ausstechen und in das heiße Öl geben. Solange backen bis die gewünschte Bräune erreicht ist (etwa 3-4 Minuten). Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Tipp

Die Topfebällchen in einer Zucker-Zimt Mischung wälzen. (4 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Zimt gemahlen)