



RAFFAELLO IM QUARKTEIG

Raffaello-Quarkbällchen mit Erdbeersalsa (ca. 16 Stück)

ZUTATEN:

2 Eier
2 EL brauner Zucker (z.B. Muscovado-Zucker aus Mauritius)
125 g abgetropfter Magerquark
Abrieb 1/2 unbehandelten Zitrone
80 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Raffaello
Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Backen
400 g Erdbeeren
2 cl Erdbeerlimes
4 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Eier trennen, Eigelbe und Zucker dickschaumig aufschlagen, Quark und Zitronenabrieb unterrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben. Mehl und Backpulver unterziehen.

Raffaello in den Teig tauchen, sofort in heißem Öl schwimmend ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und mit Erdbeerlimes und 2 EL Puderzucker vermischen. Quarkbällchen mit restlichem Puderzucker bestäuben, mit Erdbeeren auf Teller anrichten und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 35 Minuten

TIPP: DIE ERDBEEREN KANNST DU AUCH DURCH ANDERE AROMATISCHE BEEREN, Z.B. BLAUBEEREN, HIMBEEREN, ABER AUCH Z.B. IM WINTER DURCH ORANGEN-FILETS ERSETZEN. DIESE DANN ANSTATT MIT ERDBEERLIMES MIT ORANGENLIKÖR MARINIEREN.