



Vegane Quarkbällchen

Zutaten

270 g Mehl

30 g Kokosmehl

125 g Dattelsucker

1 Pack Backpulver

1 Prise(n) Salz

250 g pflanzliche Quark-Alternative

1 Teelöffel Vanilleextrakt

40 ml Pflanzendrink

150 ml Sprudelwasser

1 l Pflanzenöl (zum Frittieren)

1 Esslöffel Zimt

3 Esslöffel Dattelsucker zum Bestäuben

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 45 min

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Vermenge Mehl, Kokosmehl, Dattelsucker, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel miteinander.

2.

Mische in einer zweiten Schüssel die pflanzliche Quark-Alternative mit dem Vanilleextrakt, dem Pflanzendrink und etwa der Hälfte des Sprudelwassers.

3.

Rühre die flüssige Zutatenmischung unter die trockene Zutatenmischung und gib nach und nach mehr Sprudelwasser hinzu, bis ein cremiger, dickflüssiger Teig entsteht.

4.

Stelle den Teig beiseite, während du das Pflanzenöl in einem Topf auf ca. 180 °C erhitzt. Falls du kein Bratthermometer hast, kannst du vorsichtig ein Holzstäbchen in das heiße Öl hineinhalt; wenn sich Bläschen daran bilden, ist das Fett heiß genug.

5.

Mische, während das Öl aufheizt, in einer frischen Schüssel zudem die 3 EL Dattelsucker mit dem Zimt.

6.

Forme mit 2 Teelöffeln kleine Kugeln und gib sie nach und nach ins heiße Fett, wo du sie hin und wieder etwas bewegen solltest, damit sie von allen Seiten schön braun werden.

7.

Hebe die fertigen Quarkbällchen mit einem Metallsieb oder einer Schaumkelle aus dem Öl, lasse sie kurz abtropfen und gib sie auf ein Küchenpapier zum weiteren Abtropfen.

8.

Wälze die noch warmen Quarkbällchen in der Zimt-Dattelsucker-Mischung und lasse sie auf einem Gitter komplett auskühlen oder vernasche sie direkt noch leicht warm.