

PROTEIN-QUARKBÄLLCHEN

aus dem Airfryer

mit BÖCKER Sauerteig Backmix Universal+ Protein



einfach



Backzeit ca. 10 Minuten

Zutaten für ca. 20 Stück

Zubereitung

1. Speisequark mit Eiern, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb glatt rühren. **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal+ Protein** und Backpulver drüber sieben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Aus dem Teig ca. 20 Kugeln formen. Airfryer mit Backpapier auslegen, Quarkbällchen mit Abstand drauf setzen und bei 180 °C für 10 Minuten ausbacken. Nach 6 Minuten die Quarkbällchen wenden.
3. Butter schmelzen, die noch warmen Quarkbällchen damit bestreichen und kurz auf einem Kuchengitter abtropfen lassen; dann im Zucker wälzen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Die Backparameter können je nach
Teigewicht und Airfryer variieren.

Zutaten

- 300 g **BÖCKER Sauerteig Backmix Universal+ Protein**
- 330 g Speisequark (20% Fett)
- 2 Eier (Gr. M)
- 55 g Zucker
- 1,5 Pck. Vanillezucker
- 3/4 TL Backpulver (ca. 11,25 g)
- Abrieb von 1,5 Bio-Zitronen

Zusätzlich: 50 g Butter und 50 g Zucker

Jetzt Bestellen!
Wir beraten dich gerne.



Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop

