

# Quarkbällchen mit Vanillesoße

## Quarkbällchen

- 250g Quark
- 250g Mehl
- 3 Eier
- 16g Backpulver
- 100g Zucker
- Prise Salz
- Saft und Abrieb 1/2 Zitrone

Quark und Eier verrühren, dann die restlichen Zutaten dazu und zu einem Teig verrühren. Im 170°C heißen Fett fritieren und anschließend in Zucker wenden.

## Vanillesoße

- 250ml Sahne
- 250ml Milch
- 50g Zucker
- 2 Eigelb
- 10g Stärke
- 1/2 Vanilleschote

Eigelb und Stärke verrühren. Die Milch und Sahne mit dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen. Das Eigemisch unterrühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. In einem Isi mit einer Patrone aufschäumen.

## Waffeln

<https://youtu.be/TYQXmfYShQU>

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eier getrennt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Zitronenschale

# Kokos-Makronen

<https://www.fitnessfoodie.de/rezept/low-carb-kokosmakronen-3-zutaten/>

- 50 g Puderzucker
- 70 g Kokosflocken
- 2 Eiklar

Das Eiklar sehr steif schlagen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Auf ein Backblech kleine hügel formen, am besten Backplatten unterlegen. Alternativ eine Backmatte verwenden. Bei 150°C im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.

From:  
<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:  
<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:quarkbaellchen&rev=1770731936>

Last update: **2026/02/10 13:58**

