



QUARKBÄLLCHEN/TOPFENBÄLLCHEN WIE VOM BÄCKER

Zutaten:

130 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pkg Backpulver
1 TL Vanillepulver oder Aroma
50 g Butter, geschmolzen
500 g Magerquark/streichfähiger Topfen
ca. 2 l Öl zum Frittieren
Zucker und Zimt zum Wälzen



Zubereitung:

1. Vermischt die trockenen Zutaten und stellt sie zur Seite.
2. In einer Schüssel rührt ihr die Eier, den Zucker und das Vanillepulver mit dem Mixer so lange, bis das Volumen sich deutlich vergrößert hat und die Masse hellgelb geworden ist.
3. Danach fügt ihr portionsweise den Topfen hinzu und rührt die trockenen Zutaten ebenfalls portionsweise ein.
4. Zum Schluss lasst ihr die flüssige Butter einrinnen und vermischt alles zu einem cremigen Teig (per Hand oder mit dem Mixer).
5. In einem Topf erhitzt ihr ca. 2 l Öl (je nach Größe des Topfes). Die Bällchen sollten darin schwimmen können, ohne den Boden zu berühren. Das Öl erhitzt ihr auf 160-170 °C. Wenn ihr kein Thermometer und keine Fritteuse verwendet, erhitzt es zunächst auf stärkster Stufe (bei mir ist das die 9). Dann reduziert ihr die Hitze auf Stufe 3-4. Bei mir ist die 3 die ideale Stufe zum Ausbacken.
6. Gebt die Masse mit einem Speziallöffel für Teig, 2 Esslöffeln oder mithilfe eines Spritzbeutels (siehe Video) in das heiße Fett.
7. Sie drehen sich oft von allein und werden schnell durch, also achtet darauf, dass sie nicht zu dunkel werden. Sie brauchen 5-8 Minuten bis sie goldgelb und innen durch sind.
8. Danach gebt ihr sie zunächst in einen Teller, belegt mit Küchenpapier, um das überschüssige Öl aufzusaugen und schließlich wendet ihr sie in einer Zucker-Zimtmischung.



UŠTIPCI/FRITULE SA SVJEŽIM, POSNIM SIROM

Sastojci:

130 g šećera
4 jaja
300 g brašna
100 g gustina/škroba
1 pak praška za pecivo
1 kašikica vanilije u prahu ili arome
50 g otopljenog maslaca
500 g kvarka/posnog sira ili svježeg sira
ca. 2 litre ulja za prženje
šećer i cimet za uvaljati



Priprema:

1. Najprije pomiješajte sve suhe sastojke i stavite ih na stranu.
2. Jaja i šećer na najjačoj brzini kremasto umutite dok se ne stvori smjesa svjetložute boje i dok se volumen vidno ne poveća.
3. Zatim postepeno dodajte posni sir i suhe sastojke.
4. Na kraju umiješajte i otopljeni maslac (ručno ili pomoću miksera).
5. U jednoj šerpi zagrijte ca. 2 litre ulja (zavisno od veličine šerpe). Bitno je da loptice prilikom prženja slobodno plivaju i ne dodiruju dno. Ukoliko koristite fritezu, ulje zagrijte na 160-170 °C stepeni. Ako nemate fritezu ili termometar, zagrijte ulje prvo na najjačoj vatri (kod mene je to 9. stepen). Zatim smanjite vatru na 3. ili 4. stepen. Kod mene je to idealna temperatura za prženje jer na blagoj vatri je i manja šansa da će vam zagorjeti.
6. Loptice formirajte pomoću dvije kašike, pomoću špric kesice ili specijalne kašike za tijesta (pogledajte u videu) i oprezno ih spustite u ulje.
7. U većini slučajeva se same okrenu ali vam ipak preporučujem da ih imate na oku kako vam nebi zagorjele. Potrebno im je ukupno 5-8 min da izvana postanu hrskave a da iznutra više nisu prijesne.
8. Zatim ih izvadite na tanjir obložen kuhinjskim papirom da upije višak ulja pa ih uvaljajte u mješavinu šećera i cimeta.