

# Bio Topfenbällchen



**Knetzeit:** 2 Minuten intensiv

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten im Kühlschrank

**Gehzeit vor dem Backen:** keine

**Backzeit:** ca. 3-4 Minuten pro Seite bei 165°C  
im Frittierfett (Frisissa, Ceres oder Sonnenblumenöl)



## ZUTATEN

- 150g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 8g Backpulver
- 2g Salz
- 250g Bio Speisetopfen (20% F.i.T.)
- 1 Bio Ei (Größe M)
- 150g Bio Zucker
- 5g Bio Zitronensaft

## Zum Bestreuen:

200g Bio Zucker und 5g Bio Zimt



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## ZUBEREITUNG

1. Mehl und Backpulver einwiegen und vermischen.
2. Die restlichen Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten bzw. mixen.
3. Den eher flüssigen Teig in einen Gefrierbeutel oder Spritzsack füllen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit das Fett erwärmen, optimale Temperatur wären ca. 165°C.
5. Den gefüllten Gefrierbeutel mit Hilfe einer Schere an einer Unterseite ca. 2cm dick aufschneiden.
6. Ein Messer in das heiße Fett kurz eintauchen und die Topfenmasse mit Hilfe des Messers portionsweise direkt ins heiße Fett geben.
7. Anschließend von beiden Seiten gleichmäßig goldgelb backen.
8. Die Bällchen bekommen durch das Backen eine gleichmäßige Form und werden dann rund.
9. Anschließend aus dem Fett nehmen und auf eine Küchenrolle legen.
10. Die Topfenbällchen nur kurz abtropfen lassen und dann in einer Zucker- Zimt Mischung wälzen.
11. Nach dem Wälzen können diese auch mit einer Gebäckspritze gefüllt werden.

Zum online  
Rezept:

