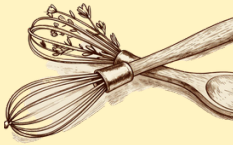
LECKER ZUM WEIN



EIMERBÄLLCHEN

ZUTATEN

250 g Quark (oder Naturjoghurt)
1 Schuss Öl
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Salz
200 g geriebener Käse
Nach Belieben Röstzwiebeln, Salami, Schinken, Speckwürfel, getrocknete Tomaten, Paprika, Chili,...

ZUBEREITUNG

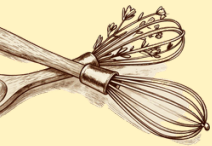
Quark, Öl, Mehl, Backpulver, Salz und Käse vermengen.
Weitere Zutaten klein schneiden und unterrühren.
Teig zu Kugeln (so groß wie Tischtennisbälle) formen oder mit einem Eisportionierer aus der Schüssel entnehmen.
Bei 180°C etwa 30 Minuten im Backofen backen.
Bällchen abkühlen lassen, in einen Eimer füllen oder einer Schale oder Korb servieren.

SERVIEREMPFEHLUNG

Die Eimerbällchen noch warm servieren. Sie schmecken am besten in geselliger Runde mit Freunden bei einem Glas Wein.

WARUM DIE EIMER-BÄLLCHEN EIMER-BÄLLCHEN HEISSEN

Der Ursprung dieses Rezepts stammt aus Norddeutschland. Landfrauen haben das Rezept entwickelt, um den Helfern eine kleine Stärkung in kleinen Eimerchen aufs Feld zu bringen.
Bei uns gibt´s die Bällchen aus den Körbchen.
Sie sind immer der Renner bei unseren Weinevents.



Viel Freude beim Zubereiten wünscht Ihre Winzerfamilie Ulrike, Klaus und Hannes Weiberle

30 Minuten | 180°C | ergibt 30 Stück