

Pizza-Bällchen

300 g Mehl
250 g Quark
1 Pck. Backpulver
8 EL Milch
6 EL Öl
1 TL Salz
1 EL Zucker
100 g Röstzwiebeln
200 g Käse, gerieben
100 g Schinken, gewürfelt



Mehl, Quark, Backpulver, Milch, Öl, Salz und Zucker gut verkneten.

Zwiebeln, Schinken und Käse zum Teig geben. Noch mal durchkneten und kleine Bällchen formen.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und für ca. 30 - 40 Min. bei 180 Grad in den Ofen.

Für Feiern mache ich mindestens die doppelte Menge.

Die Geschmackszutaten (Röstzwiebeln, Schinken, Käse) sind variabel, auf den Käse würde ich aber nicht verzichten!