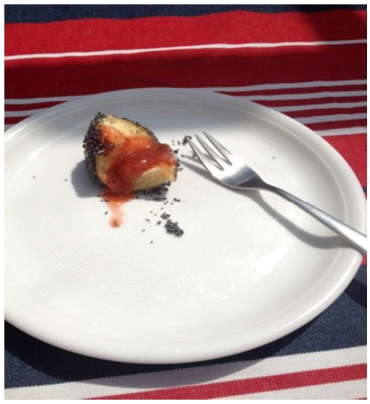
GLOBULI (Quark/-Mohnbällchen)



Zutaten (für etwa 3-4 Personen):

- 200 g Grieß (Weizen oder Dinkel)
- 300-325 g Quark (am besten keinen Magerquark)
- ausreichend Honig zum Begießen
- Mohn zum Bestreuen
- Olivenöl

Zubereitung:

Zu Beginn den Quark mit dem Grieß vermengen, gut durchkneten und einige Stunden ruhen lassen. Danach mit nassen Händen etwa wahlnussgroße Bällchen formen, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin unter häufigem Wenden goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen, mit ausreichend Honig übergießen und mit Mohn bestreuen.

Tipps:

- Quark mit hohem Fettgehalt oder Mascarpone verwenden, um den Teig lockerer zu bekommen
- zu den Globuli eventuell Kompott, Apfelmus, Marmelade servieren
- falls der Honig zu fest sein sollte, kurz erwärmen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: etwa 30 Minuten + einige Stunden Ruhezeit

Über Globuli:
Globuli sind die Vorfahren der heutigen Krapfen und wurden von Marcus Porcius Cato Censorius (Cato der Ältere) in ‚de agricultura' überliefert. Man isst sie, genauso wie damals, als süßes Hauptgericht oder als abschließende Nachspeise. Globuli heißt übersetzt ‚die Bällchen / Kügelchen'.

Laura Linnemann Q11, P-Seminar römisch Kochen