

Runde Backsache: Quarkbällchen aus dem Airfryer



Bielefeld, Mai 2025 – Ab Juli 2025 muss das Runde in den Airfryer: Dr. Oetker bietet mit einer Backmischung für Quarkbällchen aus dem Airfryer eine schnelle und einfache Zubereitung des süßen Gebäcks. Die Rezeptur ist speziell für den Airfryer entwickelt und macht das köstliche Kleingebäck für Fans der beliebten Heißluftfritteuse mit wenigen zusätzlichen Zutaten zum Kinderspiel. Jetzt geht's an die Quarkbällchen, heißluftfrittieren, los!

Schnell und fluffig

Nicht nur an Karneval oder Silvester ein Gebäckliebhaber: Die leckeren Teigkugeln mit Zuckermantel schmecken das ganze Jahr und sind mit der **Dr. Oetker Quarkbällchen aus dem Airfryer Backmischung** noch spontaner zu genießen. Eine kurze Zubereitungszeit und nur drei weitere Zugaben sorgen für ein schnelles und optimales Backergebnis ohne klassisches Frittieren. Insgesamt ergeben die zwei Beutel in der Verpackung 24 Quarkbällchen aus dem Airfryer. Einer Tüte Backmischung für zwölf Quarkbällchen werden nur 125 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.) und ein Ei hinzugefügt und alles zu einem glatten Teig verarbeitet. Den Teig anschließend mit geölten Händen oder in Öl mit zwei Esslöffeln zu

Bällchen formen. Die Bällchen dann ganz einfach im Airfryer heißluftfrittieren, daraufhin mit etwas Öl bestreichen und zum Schluss in Zucker wälzen. Das Ergebnis sind fluffige Quarkbällchen ohne klassisches Frittieren, aber mit genauso viel Geschmack. Die Rezeptur der Backmischung wurde speziell für das Backen in der Heißluftfritteuse entwickelt und zaubert die süßen Kleingebäcke mit Gelinggarantie. Sie greift die Vorteile des zeit- und platzsparenden Küchengeräts auf: Der Garraum des Airfryers eignet sich ideal für kleinere Backwaren und Gebäcke. Diese werden ohne Frittierfett heißluftfrittiert. Die Dr. Oetker Backmischung für Quarkbällchen aus dem Airfryer macht Backen mit der Heißluftfritteuse noch vielseitiger und spontane Gebäckträume wahr.

Backen neu gedacht

Mit der Backmischung Quarkbällchen aus dem Airfryer erweitert Dr. Oetker sein erfolgreiches Backmischungssortiment für Kleingebäcke¹ und bietet eine Rezeptur speziell entwickelt für das Backen im Airfryer an. Heißluftfritteusen sind in vielen Küchen nicht mehr wegzudenken – als zeit-, platz- und stromsparende Alternative zum Backofen erfreuen sie sich wachsender Beliebtheit und entwickeln sich zum festen Bestandteil der allgemeinen Küchenausstattung. Im Airfryer können Lebensmittel geröstet, heißluftfrittiert oder auch gebacken werden. Bereits 43 % der Deutschen besitzen eine Heißluftfritteuse² und 61 % der Nutzerinnen und Nutzer verwenden sie mindestens einmal pro Woche. Dabei wird sie auch mehr und mehr zum Backen verwendet: 36 % gaben in Rahmen einer von Dr. Oetker durchgeführten Marktforschung an, im Airfryer zu backen³. Gerade für kleine Gebäcke wie Quarkbällchen, Muffins, Cookies oder auch kleine Kuchen ist der Airfryer ideal.

Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) für die Dr. Oetker Quarkbällchen aus dem Airfryer Backmischung beträgt pro Packung 3,79 € (für insgesamt 24 Quarkbällchen). Das Neuprodukt ist ab Juli 2025 auch bequem im Dr. Oetker Online-Shop unter www.oetker-shop.de erhältlich.

Experimentierfreude beim Backen

Rund 68 % der Deutschen backen mindestens einmal im Jahr Kuchen, Torten, Kekse und Co. Das belegt die aktuelle **Dr. Oetker Backstudie**. Dabei lieben es 38 % der Befragten, mit Rezepten oder Zutaten zu experimentieren⁴. Die perfekte Grundlage, um mehr süße Kleingebäcke – wie Quarkbällchen – schnell und einfach in der eigenen Heißluftfritteuse auszuprobieren.



„Mit unserer Backmischung für Quarkbällchen aus dem Airfryer sind spontane und leckere Genussmomente garantiert. Die kleinen, runden Gebäcke machen einfach Spaß und lassen sich in der Heißluftfritteuse schnell zubereiten – ideal als süßer Snack zwischendurch oder für einen gemütlichen Fernsehabend.“

Tanja Wellenkrüger, Senior Brand Managerin Marketing Backmischungen

Produkteigenschaften:



VEGETARISCH

¹Quelle: The Nielsen Company, MarketTrack / Teilmarkt Backmischungen ohne Brot & Diät, LEH + DM, Marktanteil - Umsatz, MAT (bis 23/02/25)

²Quelle: Eigene Marktforschung / n = 2.000 Befragte, bevölkerungsrepräsentativ nach Alter (ab 18 Jahren), Geschlecht und Region / Februar 2025

³Quelle: Omnibus-Umfrage Heißluftfritteuse / N. Schnier / Januar 2025

⁴Quelle: YouGov Deutschland GmbH im Auftrag von Dr. Oetker, 2024; Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2027 Personen zwischen dem 07. und 09.08.2024 teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Weiteres Bildmaterial finden Sie [hier zum Download](#).

Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.



Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Mai 2025. Abbildung zeigt einen Serviervorschlag.

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2025 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten

PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland

Brand and Product Communication

Jana Nörenberg

Communication Business Partner and
Media Spokesperson Cake

P: 0521 – 155 4216

M: jana.noerenberg@oetker.com

LinkedIn 

Josephine Risse

Communication Coordinator
Brand and Product Communication

P: 0521 – 155 3010

M: josephine.risse@oetker.com

LinkedIn 