

KOMPLET Gourmet Quarkbällchen

Für feinste Quarkbällchen!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
SCHMACKHAFTER SIEDEGEBÄCKE.



Quarkbällchen

	ohne Quark	mit Quark
Masse:		
KOMPLET Gourmet Quarkbällchen	1.000 g	1.000 g
Vollei	700 g	700 g
Speiseöl	300 g	300 g
Wasser, kalt	ca. 600 g	ca. 550 g
Magerquark	-	150 g
Gesamtmasse	ca. 2.600 g	ca. 2.700 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger glatt rühren.

Rührzeit: 2 Minuten im 1. Gang
1 Minute im 2. Gang

Massentemperatur: 20 - 22 °C

Abstehtzeit: 5 Minuten

Einwaage: 20 - 30 g / Stück (entspricht
Eisportionierer Größe 1/40)

Siedefetttemperatur: 160 - 165 °C

Backzeit: 8 - 10 Minuten (je nach
Größe)

Die Masse mit einer Dressiermaschine oder mit einem Eisportionierer (Größe: 1/40) in das Siedefett geben und abbacken.

Nach dem Backen gut abtropfen lassen und die noch heißen **KOMPLET Gourmet Quarkbällchen** in Zucker wälzen.

MEISTERTIPP:

EIN WENDEN DER KOMPLET Gourmet Quarkbällchen IM SIEDEFETT IST NICHT NOTWENDIG, DA SIE SICH VON SELBST DREHEN. DIE FERTIG GEBACKENEN KOMPLET Gourmet Quarkbällchen LASSEN SICH UNGEZUCKERT AUCH PROBLEMLOS FROSTEN. ZUM VERZEHR EINFACH AUFTAUEN LASSEN. ODER KURZ IM OFEN ERWÄRMEN, SO DASS NOCH EIN GEFRORENER KERN BLEIBT.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

Aus Gutem das Beste backen!