

Quarkbällchen, mit GOURMET QUARKBÄLLCHEN, ohne Frischquark

KOMPLET GOURMET QUARKBÄLLCHEN

Basismasse

GOURMET QUARKBÄLLCHEN	1.000 g
Vollei	700 g
Speiseöl	300 g
Wasser, ca.	550 g
Gesamt Basismasse	2.550 g

zum Abbacken

Erdnußfett	610 g
Gesamt zum Abbacken	610 g

Dekor

Zucker	205 g
Gesamt Dekor	205 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger glatt rühren und kurz abstehen lassen.

Rührzeit: 2 Minuten im 1. Gang

1 Minute im 2. Gang

Massentemperatur: 20 - 22 ° C

Abstezeit: 5 Minuten

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

Einwaage: 20 - 30 g pro Stk. (entspricht Eisportionierer Gr. 1 / 40)

Siedefetttemperatur: 160 - 165 ° C

Backzeit: 8 - 10 Minuten (je nach Größe)

Nach dem Backen gut abtropfen lassen und die



noch heißen Quarkbällchen in Zucker wälzen.
Dekor: ca. 2 g pro Stk.

MEISTERTIPP:

Ein Wenden der GOURMET QUARKBÄLLCHEN ist nicht notwendig, da sie sich von selbst drehen. Die fertig gebackenen GOURMET QUARKBÄLLCHEN lassen sich ungezuckert auch problemlos Frosten. Zum Verzehr einfach auftauen lassen oder kurz im Ofen erwärmen, so das noch ein gefrorener Kern bleibt.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!