

Quarkbällchen, mit Frischquark

KOMPLET QUARKBAELLCHEN VARIO

Basismasse

QUARKBAELLCHEN VARIO	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	100 g
Wasser, ca.	450 g
Speisequark, Magerstufe	500 g
Gesamt Basismasse	2.550 g

zum Abbacken

Erdnußfett	280 g
Gesamt zum Abbacken	280 g

Dekor

Zucker	170 g
Gesamt Dekor	170 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger glatt rühren.

Danach die Masse abstehen lassen, mit einem Eisportionierer (Größe:1/40) ins Siedefett geben und abbacken.

Rührzeit: 2 Minuten im 1. Gang

1 Minute im 2. Gang

Massentemperatur: 20 - 22 Minuten

Abstehzeit: ca. 20 Minuten

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

Siedefetttemperatur: ca.170°C

Backzeit: ca. 6 - 9 Minuten (je nach Größe)

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



Meistertipp:

Ein Wenden der QUARKBÄLLCHEN VARIO im Siedefett ist nicht notwendig, da sie sich von selbst drehen.

Die fertig gebackenen Quarkbällchen lassen sich ungezuckert auch problemlos Frosten.

Zum Verzehr einfach auftauen lassen oder kurz im Ofen erwärmen, so dass noch ein gefrorener Kern bleibt.

Aus Gutem das Beste backen!

