



- Kann individuell mit Frischquark, Joghurt oder Sauerrahm verarbeitet werden!

BRAUN's Quarkbällchen CLASSIC

Grundrezept Quarkbällchenmasse

Betriebsrezept:

_____	1000 g	BRAUN's Quarkbällchen CLASSIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Minuten quellen lassen.
_____	600 g	bis 650 g Wasser, kalt	
_____	600 g	Quark*	

*Die Quarkkonsistenz beeinflusst die Wasserzugabe.

Herstellung

- Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- Während des Backens öfter wenden.
- Siedefetttemperatur: 165 bis 175 °C
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Tipp: Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

Aroma-Tipp: Die Quarkbällchenmasse mit ca. 10 g **Orangella** aromatisieren und nach dem Backen die Quarkbällchen in Orangenzucker wälzen.



Quarkbällchen mit Joghurt

Betriebsrezept:

_____	1000 g	BRAUN's Quarkbällchen CLASSIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang 2 bis 3 Min. glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Min. quellen lassen.
_____	600 g	bis 650 g Wasser, kalt	
_____	300 g	Quark*	
_____	300 g	Joghurt	

*Die Quark- bzw. Joghurtkonsistenz beeinflusst die Wasserzugabe.

Herstellung

- Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- Während des Backens öfter wenden.
- Siedefetttemperatur: 165 bis 175 °C
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Tipp: Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

Aroma-Tipp: Die Quarkbällchenmasse mit ca. 10 g **Orangella** aromatisieren und nach dem Backen die Quarkbällchen in Orangenzucker wälzen.

Grundrezept Orangenzucker

Betriebsrezept:

_____	1000 g	Zucker	Zutaten mischen.
_____	15 g	Orangella	

Käse-Schinken-Bällchen

Betriebsrezept:

_____	1500 g	Quarkbällchenmasse, siehe Grundrezept	} verrühren
_____	400 g	Schinkenwürfel	
_____	200 g	Emmentaler-Käse, geraspelt	
_____	5 g	Paprika, rosenscharf, gem.	
_____	2 g	Pfeffer, schwarz, gem.	

Herstellung

- Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- Während des Backens öfter wenden.
- Siedefetttemperatur: 165 bis 175 °C
- Backzeit: ca. 10 Minuten