



**Quarkbällchen mal anders!**

# Lolli-Dots

1 Mini Quarkbällchen-Stößel; Gesamtstückzahl: 230



- ..... 1,000 kg **BRAUN's Quarkbällchen**
- ..... 1,300 kg Wasser
  - ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren und 10 Minuten quellen lassen.

## Füllung

- ..... 2,000 kg **Schokobella**
  - Schokobella Feinherb**
  - Schokobella Vollmilch**
  - Schokobella Weiß**
  - Schokobella Joghurt**
  - Schokobella Ruby** oder
  - Schokobella Peanut & Caramel**
- ..... 0,800 kg Wasser, ca. 45 °C
  - ▶ Schokobella im mittleren Maschinengang mit grober Rute aufschlagen und das temperierte Wasser nach und nach dazu geben. Die Masse ist pumpfähig, gefrier- und taustabil.

## Überzug

- ..... 1,000 kg **Schokobella** (Sorte nach Belieben)

### Herstellung

- ▶ Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- ▶ Während des Backens öfter wenden.
- ▶ Nach dem Auskühlen füllen + überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 170 - 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 6 - 7 Minuten

# Quarkbällchen-Waffelsticks

Gesamtstückzahl: 160



- ..... 1,000 kg **BRAUN's Quarkbällchen**
- ..... 1,500 kg Wasser
  - ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren und 10 Minuten quellen lassen.

## Herstellung

- ▶ Jeweils ca. 15 g Masse mit einem Spritzbeutel 10er Lochtülle auf das Waffeleisen dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen)
- ▶ Backzeit: ca. 2 Minuten

## Füllungstipp:

Verfeinern Sie zum Beispiel **Schokobella** mit der **Eispaste Menta** für eine leckere Füllung mit Schoko-Minz-Geschmack. Oder aromatisieren Sie **Schokobella Joghurt** mit fruchtigen Dessertpasten.