

RUNDUMM
BRAUN's Quarkbällchen

BRAUN's Quarkbällchen



...denn
Kuchenqualität
ist Ihr Geschäft!



BRAUN

einfach **QUALITÄT** genießen

Quarkbällchen 60 Stück (Grundrezept)

Betriebsrezept

	1000 g	BRAUN's Quarkbällchen, Feinbackmittel	▶	Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang glattrühren (nicht schaumig rühren) und 10 Minuten quellen lassen.
	1300 g	Wasser, ca. 20 °C		

Herstellung

- ◆ Die Masse mit einem Eisportionierer oder Löffel in das Fett geben.
- ◆ Während des Backens öfter wenden.
- ◆ Fetttemperatur: ca. 165 bis 175 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten
- ◆ Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

Aromatipp: Mit ca. 10 g **Sizilia**, Zitronen-Aroma oder **Combani**, Vanille-Aroma die Quarkbällchenmasse aromatisieren.



Apfelringe 70 Stück

Betriebsrezept

	1500 g	Quarkbällchenmasse	siehe Grundrezept
	600 g	Dunstäpfel, gehackt	

Herstellung

- ◆ Die Apfelstücke mit der Quarkbällchenmasse verrühren.
- ◆ Die Masse mit der Maschine (Donutstößel) in das Fett geben.
- ◆ Während des Backens öfter wenden.
- ◆ Fetttemperatur: ca. 165 bis 175 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten

Tipp: Die Apfelringe nach dem Backen mit Zimtzucker bestreuen.



Schinken-Käse-Bällchen 50 Stück

Betriebsrezept

	1500 g	Quarkbällchenmasse	siehe Grundrezept
	400 g	Schinkenwürfel	
	200 g	Emmenthaler-Käse	
	5 g	Paprika, rosenscharf, gemahlen	
	2 g	Pfeffer, schwarz, gemahlen	

Herstellung

- ◆ Schinken, Käse und die Gewürze mit der Quarkbällchenmasse verrühren.
- ◆ Die Masse mit einem Eisportionierer oder Löffel in das Fett geben.
- ◆ Während des Backens öfter wenden.
- ◆ Fetttemperatur: ca. 165 bis 175 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten



MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover
Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: <http://www.martinbraun.de>
E-Mailbox: info@martinbraun.de