



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.