



## QUARKBÄLLCHEN MIT EIERLIKÖRGESCHMACK



**Dawn**<sup>®</sup>



# QUARKBÄLLCHEN MIT EIERLIKÖRGESCHMACK

## ZUTATEN

### Aufbau ca. 100 Stück

- 1000 g Dawn Quarkbällchen Profi Mix  
5.20000.154
- 500 g Magerquark
- 500 g Wasser
- 50 g Vollei
- 120 g Dawn Compound Eierlikör  
2.02344.320

### 2170 g Gesamt

- Dekor
- 200 g Zucker mit Eierlikörgeschmack

### Zucker mit Eierlikörgeschmack

- 1000 g Zucker
- 50 g Dawn Fond Typ Eierlikör  
2.03074.814

### 1050 g Gesamt

## HERSTELLUNG

- Dawn Quarkbällchen Profi Mix mit Magerquark, Wasser, Vollei und Dawn Compound Eierlikör 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren
- Massentemperatur von mindestens 20 °C einhalten
- Danach die Masse mindestens 10 Minuten quellen lassen
- Die Masse mit einem Gewicht von ca. 20 g pro Quarkbällchen ins heiße Fett portionieren

Siedetemperatur: 175 °C – 180 °C

Backzeit: 6 – 7 Minuten

- Nach dem Backen in Zucker mit Eierlikörgeschmack wälzen

### Herstellung Zucker mit Eierlikörgeschmack

- Alle Zutaten vermischen

Dawn Foods Germany GmbH  
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt  
Tel. +49 6151 2749 400  
info.germany@dawnfoods.com

**Dawn**<sup>®</sup>

5-2019-04