

Alles frisch.!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #20 Mandel Quark Bällchen (Mandellino)

Grundrezept:

1,000 kg Weizenmehl Typ 550
0,500 kg Mandeln gehackt + geröstet
2,100 kg Wasser
0,500 kg RHEIN-BACK Margarine
0,030 kg Backpulver
0,005 kg Salz
0,005 kg Aroma Vanille
0,005 kg Aroma Zitrone

4,145 kg Teiggewicht

Masse:

1,100 kg Vollei
0,500 kg Quark
0,200 kg Zucker

5,945 kg Gesamtgewicht

Zubereitung:

Fett, Wasser und Salz aufkochen. Mehl und Backpulver mischen und in das Wasser geben. Abrösten, bis die Masse gut abgebunden ist und sich vom Kesselrand löst.

Die Masse auf 40 °C abkühlen lassen. Eier, Quark und Zucker bis zur gewünschten Festigkeit unterlaufen lassen.

Alles mit einem kleinen Eisportionierer in die Fettpfanne geben. Abbacken, in Vanillezucker wälzen und mit Dekorpuder absieben.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

