



HOFBAUERS KITCHEN

GUTBÜRGERLICHER SCHICKIMICKI



Hofbauer`s Quarkbällchen



Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	964,5 kJ/ 227,7 kcal
Fett	2,2g
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	0,5g
Kohlenhydrate	42,6g
<i>davon Zucker</i>	18,9g
Eiweiß	8,8g
Salz	0,16g

Zutaten:

Quark (Magerstufe, Magerquark) (Milch), Mehl (Weizen Typ 405) (Gluten, Weizen), Zucker, Backpulver (Backtriebmittel, Geliermittel), Eier (Eier), Salz, Vanillezucker

Enthält Allergene:

Eier, Gluten, Milch, Weizen

Deklarationshinweis:

Zu beachten! Die Rohstoffe Ei, glutenhaltiges Getreide, Nüsse, Samen und Kerne jeglicher Art, Soja, Milchprodukte, Sellerie, Fisch und Meeresfrüchte, Weichtiere, Sulfid und Senf werden in der Produktionsküche verarbeitet. Wodurch eine Kreuzkontamination von Allergenen nicht auszuschließen ist.

Hinweise zum Produkt:

Alle Produkte sind sortenrein. Das verarbeitete Getreide stammt aus regionalem Anbau..

Rezeptur

Hofbauer`s Quarkbällchen

PLU :

Produktionsmenge: 12

Zubereitung

Menge	Zutaten	Schritt für Schritt
500 g	Quark (Magerstufe, Magerquark)	Eier und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
500 g	Mehl (Weizen Typ 405)	Danach den Magerquark dazugeben und mit der Eimasse vermengen.
250 g	Zucker	Dann alle weiteren Zutaten hinzufügen und verrühren.
20 g	Backpulver	Den Teig für 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.
228 g	Eier	In einem Topf (oder Fritteuse) das Öl auf 150 Grad erhitzen.
1 g	Salz	Mit einem Eisportionierer die Quarkbällchen ins heiße Öl geben und für 5 Minuten goldbraun ausbacken.
10 g	Vanillezucker	Die fertigen Quarkbällchen auf einer Küchenrolle kurz abtropfen lassen und in Zucker wälzen

Bemerkung