

Quarkbällchen



Utensilien

Fettbackgerät
 Portionierer (manuell oder automatisch)
 Rührgerät
 'Bakers Secret' Quark-Backmischung
 Gebäckfüllgerät
 Siedefett*
 Fett-Transportbehälter
 Fett- und Krustenlöser*
 Bäckerbeutel*
 Spitztüten
 Verkaufsstand und/oder -anhänger
 Lebensmittel wie Quark, Zucker, Zimt, etc.*

Saisonverkauf

	ja	nein
indoor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
outdoor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Zielgruppe

Senioren	<input checked="" type="checkbox"/>
Erwachsene	<input checked="" type="checkbox"/>
Kinder	<input checked="" type="checkbox"/>

Unsere Leistungen

• Verkauf der benötigten Geräte, Zubehör und Backmischungen

Die Kalkulation

Zugabe je kg	Mittlerer EK	Stück- gewicht	Anzahl	EK pro Stück	Beilagen + Verpackung	Ø - VK (6/Tüte)	Kalkulation ges. netto
600 ml Wasser + 500 g Magerquark	3,14 €	15 g	140	0,02 €	0,04 €	1,80 € (6/Tüte)	950 %

Investition 😊-😞 Produktkalkulation 😊😊 Arbeitsaufwand 😊 Reinigungsaufwand 😊

Zubereitung

Geben Sie bitte 600g Wasser mit 500g Magerquark in eine Rührschale und dazu 1.000 g unserer Backmischung. Verrühren Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Rührbesen oder einem Flachrührer 3 Minuten. Der Teig erhält seine typische Konsistenz. Portionieren Sie nun entweder mit einer Dosiermaschine oder mit einem Eisportionierer Größe 1/100 (sehr klein) Kugeln direkt in das etwa 160 Grad heiße Fett. Je großflächiger Ihre Friteuse ist, um so leichter wird diese Arbeit. Welches Fett Sie einsetzen, entscheidet der Geschmack. Die Teigportionen formen von selbst rund aus und drehen sich selbständig während des Ausbackens. Die Backzeit liegt je nach Randbedingungen zwischen 5 und 10 Minuten. Lassen Sie die Quarkbällchen abtropfen und rollen Sie sie in einem Gemisch aus Zucker und wenig Zimt. Am besten schmeckt's natürlich warm (nicht heiß), doch lassen Sie die Quarkbällchen ruhig einmal einige Stunden liegen. Sie werden auch dann noch unglaublich frisch schmecken. Ausführliche Tips zur Zubereitung und Dekoration erhalten Sie auf einem unserer Backseminare.

