

Quarkmäuse

Sachbezeichnung

Frittierter Quarkteig, bestreut mit Vanillezucker



Ausbeute

100 Stück zu 8.5 g



Zeitplanung

Zubereitung: 30 Minuten
 Backzeit: ca. 4 Minuten/170°C



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'389 kJ/332 kcal;
 Fett: 18 g, davon ges. Fettsäuren 7 g;
 Kohlenhydrate: 34 g, davon Zucker 17 g;
 Eiweiss: 7.6 g; Salz 0.2 g

Zutaten

Quarkmäuse (855 g)

700 g	Quarkteig
120 g	Frittierfett
20 g	Vanillezucker
15 g	Zitronenschale

Quarkteig (709 g)

195 g	Magerquark
120 g	Zucker
40 g	Mandeln, weiss, gemahlen
120 g	Eier
6 g	Zitronenschale
20 g	Vollmilch
1 g	Speisesalz
8 g	Rum Jamaica 55% vol.
4 g	Backpulver
195 g	Weizenmehl 400

Herstellung

1

Quarkteig

Die Flüssigkeiten mit dem Quark zusammen mischen und anschliessend die trockenen Zutaten darunterziehen. Die Masse soll nur kurz gemischt werden, sonst wird sie zu zäh.

2

Portionieren

Die Masse mit einem Dressiersack mit einer 12er Tülle direkt in das heisse Fett portionieren.

3

Frittieren

Goldgelb frittieren.

4

Verfeinern

Dieses Produkt wird vor dem Verzehr mit Vanillezucker gestaubt, um etwas mehr Süsse und Aroma zu verleihen.

Tip: Ein frittiertes Produkt bekommt mit etwas frischer Zitronenzeste einen frischeren Geschmack. Hier passt die Zitrone besonders gut, da sie auch in der Masse enthalten ist.