



Mehr und mehr Ideen mit



### Germania Ami-fix



### Quarkbällchen

Quark.....	1.000 g
Zucker.....	200 g
Ei.....	400 g
Milch.....	150 g
Salz	
Backpulver.....	60 g
Weizenmehl.....	1.200 g
Ami-fix.....	600 g



Von allen Zutaten im All-In-Verfahren eine Masse herstellen. Rührzeit 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit grobem Besen. Mit einem Quarkbällchen-Portionierer in das heiße Fett geben.

Siedetemperatur ca. 180° C (ohne Deckel)

Backzeit 8-9 min bei mehrmaligem Wenden

Die noch heißen Quarkbällchen in Zimt-Zucker wälzen.



TIPP: Mit fruchtig-saurer Marmelade aus Roten Johannisbeeren gefüllte Quarkbällchen. Die Marmelade stellen Sie mit [GERMANIA Gelier-Pektin](#) ohne Konservierungsstoffe und ohne Palmfettanteile im Kessel auf der Flamme oder im Krenkocher her.

### Ich brauche!

- Ein Produktmuster von Germania Ami-fix
- Die komplette Rezeptmappe „Ami-fix“ per E-Mail
- Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

Fax 09371 696 08 oder [info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)

Ihre Anschrift:



## Mandel-Schoko-Sticks

Ami-fix.....	300 g
Weizenmehl Type 550.....	450 g
Zucker.....	200 g
Backpulver.....	4 g
Vollei.....	100 g
Wasser.....	200 g
Butter.....	100 g

Alle Zutaten mit grobem Besen 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen bis die Masse hell wird.

Mandelstifte.....	300 g
Schokotropfen.....	100 g

bei langsamer Geschwindigkeit kurz unter die Masse rühren.

**TIPP:** Variieren Sie mit Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre, vielleicht auch mit weißen Schokodrops, mit Mandelstiften oder gehackten Haselnüssen. Das vorherige Anrösten der Mandeln oder Nüsse bringt ein intensives Geschmackserlebnis.



[ALLES über die Germania Produkte](#)



Scan me!