



### Fastnacht, Karneval, Fasching ... Siedegebäcke!

saftige, leckere Quarkbällchen 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



Vanille-, Schoko-, Karamellkrem und viel mehr mit [GERMIA Füllkrem](#) für Eure Quarkbällchen, Krapfen, Berliner, Pfannkuchen, Kreppel ...

#### Füllkrem

Grundrezeptur

Germania-Füllkrem .....	150 g
Zucker .....	50 g
Milch .....	1 l



#### TIPPS für mehr AHA-Momente an der Theke:

- fruchtige Füllungen:  
tolle Varianten mit [GERMANIA Gelier-Pektin](#)
- süß-sauer:  
Quarkbällchen mit Roter Johannisbeer-Fruchtfüllung
- dressierfähige Quark- und Joghurtfüllungen mit [GERMANIA KäBack](#)
- doppelt gefüllte Amerikaner mit Quark- oder Kremfüllung und Frucht
- Zugabe von [Germania®-S](#) für Frischhaltung, Volumen und Stabilität

Ein kostenloses Produktmuster?  
Die kompletten Rezeptmappen?  
Noch viel mehr Gebäckideen?

[info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)  
09371 2488 auch WhatsApp

