

## Quarkolini Kerststerren

### Image



## Quarkolini Kerststerren

Heerlijke kerststerren gemaakt van Quarkolini deeg!

25°C

190°C

12-15 min

260 stuks

# Ingrediënten

## Deeg:

3000 g Royal Steensma Quarkolini 30%

5500 g Bloem 55%

1500 g Suiker 15%

Totaal 100%

2000 g Heelei 20%

1500 g Plantaardige olie 15%

3000 g Water 30%

## Vulling deeg:

2250 g Rozijnen 22,5%

1750 g Dawn Granules Kaneelsmaak P2, 2,5-4,0 mm

## Vulling:

13000 g Dawn Cream Cheese Frosting

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### Deeg:

1. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg, 3 minuten langzaam, 2 minuten snel.
2. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 25°C.
3. Geef het deeg een bolrijs van 15 minuten.
4. Rol vervolgens het deeg uit op 0,9 cm en laat 10 minuten rusten.
5. Steek daarna het deeg uit in ster vormen.
6. Plaats op de bakplaat en strijk met heelei.
7. Bakken inschietoven 190°C (rotatieoven 170°C) gedurende ca. 12 - 15 minuten.

8. Eventueel na het bakken afboteren en door de fijne kristalsuiker halen.

**Vulling:**

1. Snij de sterren doormidden en vul met 60 gram Dawn Cream Cheese Frosting.
2. Werk verder af naar eigen inzicht.

**Image**



**Image**



**Image**

