

## Quarkolini Kwarknootjes

### Image



## Quarkolini Kwarknootjes

Een heerlijke combinatie van the best of both worlds!

25°C

240°C

8 min

### Ingrediënten

## Deeg:

3000 g Royal Steensma Quarkolini 30%

5300 g Bloem 53%

1500 g Bruine suiker 15%

200 g Speculaaskruiden 2%

Totaal 100%

2000 g Heelei 20%

1500 g Plantaardige olie 15%

3000 g Water 30%

## Afwerking:

Boter

Kristalsuiker fijn

## 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. Gewenste deegtemperatuur is 25°C.
2. Geef het deeg een bulkrijs van 15 minuten.
3. Rol het deeg uit op 1 cm en snij met de fiets stukjes van 3x3 cm en plaats op een bakplaat.
4. Bakken inschietoven 240°C (rotatieoven 220°C) gedurende ca. 8 minuten.

### Afwerking:

1. Na het bakken afboteren en door de fijne kristalsuiker halen.

## Image





**Image**



**Image**



