

RUND UMM

Sommerliche Quarkteiggebäcke





Erdbeertaler

30 Stück

Betriebsrezept

_____ 2250 g	Quarkteig	s. Grundrezept
_____ 2100 g	Streusel	
_____ 1800 g	Fructi-Top Erdbeere	
_____ 750 g	Zitronencremefüllung	s. Grundrezept

Dekor

_____ 700 g	Geleeguss mit Colorado gelb
_____ 75 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe zu Ballen aufarbeiten, abpressen und auf ca. 11 cm Ø ausrollen.
- Mit Wasser abstreichen, Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: 210 bis 200 °C (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Auskühlen **Fructi-Top Erdbeere** spiralförmig aufdressieren und in die Spirale die Zitronencreme eindressieren.
- Mit Geleeguss abgelenken und mit den Mandeln absetzen.

Grundrezept: Quarkteig

Betriebsrezept

_____ 250 g	Quarkett 25	Spiralkneter: 2 + 2 Minuten
_____ 1000 g	Weizenmehl	
_____ 100 g	Butter oder Backmargarine	
_____ 450 g	Zucker	
_____ 300 g	Eier	
_____ 500 g	Wasser, kalt	



Limettoschleifen

12 Stück

Betriebsrezept

_____ 1000 g	Quarkteig	s. Grundrezept
_____ 250 g	Zitronencremefüllung	s. Grundrezept
_____ 120 g	Butter, flüssig	
_____ 180 g	Limonenzucker	s. Grundrezept

Herstellung

- Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe auf 20 x 60 cm ausrollen.
- Die Zitronencremefüllung auf die untere Hälfte (ca. 10 cm breit) aufstreichen und die unbestrichene Seite des Quarkteiges überschlagen.
- In 5 cm breite Stücke schneiden und entgegengesetzt aufdrehen.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen buttern und zuckern.

Grundrezept: Zitronencremefüllung

Betriebsrezept

_____ 1000 g	Limetto	Alle Zutaten von Hand oder mit der Maschine glatt rühren.
_____ 700 g	Wasser	

Herstellung

- Die angerührte Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten quellen lassen.

Grundrezept: Limonenzucker

Betriebsrezept

_____ 1000 g	Zucker	mischen
_____ 20 g	Limone	



Frühstücks-Stängli

60 Stück

Betriebsrezept

_____ 4000 g Quarkteig s. Grundrezept

_____ 300 g Butter, flüssig

_____ 600 g Zucker

Dekor

_____ 2100 g **Fruchti-Top Erdbeere**

_____ 600 g Geleeguss mit
Colorado gelb

Herstellung

- Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe zu Ballen (2000 g) aufarbeiten und abpressen.
- Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen, auf ein Blech setzen, längs einschneiden und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 Minuten
- Nach dem Backen buttern und zuckern.
- **Fruchti-Top Erdbeere** längs aufdressieren und abgelingen.



Frucht-Schnecken

25 Stück

Betriebsrezept

_____ 1000 g Quarkteig s. Grundrezept

Kaltcreme

_____ 225 g **KSK**

_____ 625 g Wasser

_____ 25 g **Orangella**

► glatt rühren

Dekor

_____ 125 g Geleeguss mit
Colorado gelb

Herstellung

- Den Quarkteig auf 50 x 40 cm ausrollen.
- Die Kaltcreme aufstreichen.
- Zur Roulade aufrollen und in 2 cm starke Scheiben schneiden (vor dem Schneiden kurz anfrosten).
- Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- **Tipp:** Die Schnecken mit Pfirsichscheiben und **Fruchti-Top Erdbeere** oder viermal einschneiden und mit Mandarinenfilets garnieren.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.



Sommer-Konfekt

ca. 200 Stück

Betriebsrezept

<u>Quarkteig</u>		
_____ 2000 g	Quarkteig	s. Grundrezept
_____ 30 g	Orangella	▶ Unter den Quarkteig kneten.
_____ 30 g	Citronella	
<u>Dekor</u>		
_____ 300 g	Butter, flüssig	s. Grundrezept
_____ 400 g	Limonenzucker	

Herstellung

- Den fertigen Quarkteig in ca. 500 g große Stücke abwägen und zu 50 cm langen Strängen formen.
- Mit einem Spachtel ca. 1 cm große Stücke abstechen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Backen buttern und in Limonenzucker wälzen.

Sommer-Hörnchen

60 Stück

Betriebsrezept

_____ 3600 g	Quarkteig	s. Grundrezept
_____ 300 g	Butter, flüssig	
_____ 600 g	Zucker	

Herstellung

- Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe zu Ballen (1800 g) aufarbeiten und abpressen.
- Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen, zu Hörnchen formen und auf ein Blech setzen.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten
- Nach dem Backen die Hörnchen buttern und zuckern.

Offizieller
Förderer



Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317
verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Nr. 427