



Eierschecke sorgt für Vielfalt.

- Zur schnellen und sicheren Herstellung von traditionellem Eierscheckenguss.
- Hervorragend auch für Blechkuchen-Varianten mit Mohn oder Obst.

Dresdener Eierschecke

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 1200 g Mürbeteig, angebacken

Quarkmasse

_____ 400 g **Käse-Frisch flach**
 _____ 1000 g Quark
 _____ 300 g Eier
 _____ 700 g Wasser

► glatt rühren

Eierscheckenguss

_____ 1500 g **Eierschecke**
 _____ 3000 g Wasser

► glatt rühren und
10 Minuten quellen lassen

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Quarkmasse und anschließend den Eierscheckenguss aufstreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- **Aroma-Tipp:** Der Dresdener Eierschecke verleihen Sie eine besondere Note, indem Sie den Eierscheckenguss mit 10 g **Caribia** aromatisieren.

Birnenkuchen

Betriebsrezept: 2 Kuchen, konische Form, 30 cm Ø

_____	800 g	Mischteig	siehe Grundrezept
_____	1500 g	Birnen (Dosenware), gut abgelaufen	
_____	60 g	Mandeln, gestiftelt	
<u>Eierscheckenguss</u>			
_____	650 g	Eierschecke	▶ glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	1300 g	Wasser	



Herstellung

- Die konischen Formen fetten und mit Mischteig auslegen.
- Birnen einlegen und den Eierscheckenguss einfüllen.
- Die gestiftelten Mandeln aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- **Aroma-Tipp:** Dem Birnenkuchen verleihen Sie eine besondere Note, indem Sie den Eierscheckenguss mit 5 g **Caribia** aromatisieren.

Mohn-Eierschecke

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	900 g	Mürbeteig, angebacken	
<u>Mohnmasse</u>			
_____	600 g	Brösel	▶ verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	2000 g	Mohna	
_____	1400 g	Wasser	
_____	200 g	Butter, flüssig	
_____	300 g	Mandeln, gehackt	
_____	30 g	Caribia	
_____	20 g	Feines Mandel-Aroma	
<u>Eierscheckenguss</u>			
_____	1500 g	Eierschecke	▶ glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	3000 g	Wasser	



Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Mohnmasse und anschließend den Eierscheckenguss aufstreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- **Aroma-Tipp:** Der Mohn-Eierschecke verleihen Sie eine besondere Note, indem Sie den Eierscheckenguss mit 10 g **Caribia** aromatisieren.

Grundrezept: Mischteig

Betriebsrezept:

_____	5000 g	Hefemürb	▶	Spiralkneter:	2 + 6 Minuten
_____	500 g	Backmargarine <u>oder</u> Butter		Schnellkneter:	2 + 12 Minuten
_____	350 g	Eier		Teigtemperatur:	25 bis 28 °C
_____	400 g	Hefe		Teigruhe:	ca. 15 Minuten
_____	1500 g	Wasser, ca.			

