

RUNDUMM

Quarkella





Mohnschleifen

12 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Quarkteig	s. Grundrezept
_____	250 g	Mohnfüllung	s. Grundrezept
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	80 g	Fondant	

Herstellung

- Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe auf 20 x 60 cm ausrollen.
- Die Mohnfüllung 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.
- Auf Bleche setzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.



Hamburger Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1500 g	Quarkteig	s. Grundrezept
_____	100 g	Rosinen	
_____	250 g	Butter, aufgeschlagen	
_____	100 g	Mandeln, gehackt	
_____	700 g	Fondant	

Herstellung

- Die Rosinen kurz unter den Teig laufen lassen, zum Rechteck formen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig ausrollen, auf das Blech legen und stippen.
- Die aufgeschlagene Butter aufstreichen, die Mandeln aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Fondant glasieren.



Quarkteig-Stollen

5 Stollen à 800 g

Betriebsrezept

_____	2000 g Quarkella	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 5 Min. verkneten.
_____	450 g Quark (20 % Fett i. Tr.)	
_____	450 g Wasser, kalt	
_____	300 g Vollei	
_____	40 g Backmargarine	
_____	15 g Feines Mandel-Aroma	
_____	360 g Rosinen, eingeweicht	Die Früchte unter den Teig laufen lassen. Teigruhe: 15 bis 20 Min.
_____	300 g Mandeln, gehackt	
_____	100 g Orangeat	
_____	100 g Zitronat	
_____	600 g Butter, aufgelöst	
_____	600 g Zucker	

Herstellung

- Den fertigen Quarkteig abwiegen, rundwirken und auf ein Blech legen.
- Den Quarkteig-Stollen über Kreuz schneiden und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 45 bis 50 Minuten
- Nach dem Backen die noch warmen Quarkteig-Stollen mit aufgelöster Butter einstreichen und in Zucker wälzen.

Grundrezept: Quarkteig

Betriebsrezept

_____	1000 g Quarkella	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 5 Minuten verkneten. Teigruhe: ca. 20 Min.
_____	300 g Wasser, kalt	
_____	200 g Vollei	



Quarkteig-Hörnchen

60 Stück

Betriebsrezept

_____	3000 g Quarkteig	s. Grundrezept
_____	120 g Butter, flüssig	
_____	300 g Zucker	
_____	50 g Dekorzucker	

Herstellung

- Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe zu Ballen à 1500 g aufarbeiten und abpressen.
- Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen, zu Hörnchen formen, auf ein Blech setzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 18 Minuten
- Nach dem Backen die Hörnchen buttern und zuckern.

Grundrezept: Mohnfüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g Mohna	Alle Zutaten mit der Maschine anrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	300 g Brösel	
_____	375 g Wasser	
_____	200 g Vollei	
_____	150 g Mandelkrone	



Quarkella von **BRAUN** eignet sich ideal für die Herstellung von Quarkteigstollen, Blechkuchen und Kleingebäcken wie Quarkhörnchen, Quarkteig-Kameruner und vieles mehr.

Die Vorteile von Quarkella auf einen Blick:

- sehr gute Verarbeitung bei Stückgebäcken
- hervorragende Tragfähigkeit bei schweren Auflagen
- gute Frosterfähigkeit
- saftige Gebäcke mit langer Frischhaltung
- kurzfristig verfügbar, da keine langen Gärzeiten notwendig sind