

RUNDUM

Quarkfüllungen



BRAUN

einfach **QUALITÄT** genießen

Leckere Quarkfüllungen für genussvolle Pausen!



Milchprodukte enthalten viele lebenswichtige Nährstoffe und Spurenelemente und sorgen für ein stabiles Immunsystem. Quark enthält sehr viel Eiweiß und gilt als idealer Fitmacher.

Gebäcke mit Frischquark profitieren von dem positiven Image der Milchprodukte – und schmecken Ihren Kunden außerdem besonders gut!

Sehr beliebt sind saftige Quarkfüllungen in frischen Stückgebäcken, die auch gut aus der Hand zu essen sind. Ob Quarkhörnchen, Plundergebäck, Quarkbrötchen oder Fruchtpizza: Bieten Sie Ihren Kunden großen Genuss für süße Pausen!

In diesem Rund um-Rezeptheft finden Sie aktuelle Ideen für vielseitige Pausengebäcke mit Quarkfüllungen: Das gibt's nur aus der handwerklichen Backstube – in bester Qualität!

Einfach und sicher: Alles All-in!

Für die Herstellung bester Quarkfüllungen brauchen Sie nur **Käse-Frisch flach**, Quark, Eier und Wasser oder Milch.

Das ist zeitsparend und gelingt immer: **Alles zusammen 2 Minuten im All-in-Verfahren glattrühren – fertig!**

Für besonders saftige Quarkfüllungen in bester Qualität und mit hervorragenden Backeigenschaften: **Käse-Frisch flach** von **BRAUN**.

Käse-Frisch flach

- ✓ für leckere Quarkfüllungen
- ✓ für flache Käsekuchen und -torten
- ✓ typischer Geschmack durch die Zugabe von Frischquark!

Quark ist nicht gleich Quark!

Die unterschiedlichen Quarksorten haben direkte Auswirkungen auf Ihre Gebäckqualität. Frischquark mit einem höheren Fettgehalt trocknet beim Backen und im Gebäck nicht so schnell aus, da der Wasseranteil geringer ist.

Und je geringer der Wasserverlust ist, desto frischer und saftiger sind Ihre Käsekuchen und Ihre Quarkfüllungen!





Pausenagust

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1800 g	Hefeteig	s. Grundrezept
_____	900 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept

Dekor

_____	450 g	Früchte, gemischt, z. B. Weintrauben, Kiwi, Erdbeeren	
_____	200 g	Colorado gelb, Geleeguss	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort zum Ballen aufarbeiten.
- ◆ Ballengare ca. 10 Minuten.
- ◆ Den Ballen abpressen, rundwirken und auf ein Blech absetzen.
- ◆ Bei halber Gare die Teiglinge in der Mitte eindrücken und mit der Quarkfüllung füllen.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit Früchten belegen und mit **Colorado gelb**, Geleeguss, abglänzen.



Quarkhörnchen

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1800 g	Hefeteig	s. Grundrezept
-------	--------	----------	----------------

Füllung

_____	500 g	Wasser	glattrühren
_____	175 g	Belvanill, Vollmilch-Kaltcreme	
_____	300 g	Quark	

Dekor

_____	100 g	Butter, flüssig	s. Grundrezept
_____	250 g	Vanillezucker	
_____	150 g	Mohrenglanz Zartbitter, kakaohaltige Pflanzen- fettglasur	

Herstellung

- ◆ Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort zum Ballen aufarbeiten.
- ◆ Ballengare ca. 10 Minuten.
- ◆ Den Ballen abpressen und rundwirken.
- ◆ Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen, zu Hörnchen formen und auf ein Blech absetzen.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen die Hörnchen füllen, buttern, zuckern und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.



Quarksofti

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1600 g	Hefeteig	s. Grundrezept
_____	200 g	Rosinen	
_____	900 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept

Dekor

_____	450 g	Mandarinen	
_____	500 g	Colorado gelb, Geleeguss	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Die Rosinen kurz unter den Hefeteig kneten und zum Ballen aufarbeiten.
- ◆ Ballengare ca. 10 Minuten.
- ◆ Den Ballen abpressen, rundwirken und die Teiglinge länglich aufrollen, auf ein Blech absetzen.
- ◆ Bei halber Gare längs einschneiden und mit der Quarkfüllung füllen.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit Mandarinenhälften belegen und mit **Colorado gelb**, Geleeguss, abglänzen.



Fruchtpizza

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1800 g	Hefeteig	s. Grundrezept
_____	1200 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept
_____	600 g	Johannisbeeren, rot	
_____	450 g	Streusel	s. Grundrezept

Dekor

_____	600 g	Colorado gelb, Geleeguss	s. Grundrezept
_____	300 g	Mohrenglanz Vanille, Vanille-Pflanzenfettglasur	

Herstellung

- ◆ Den Hefeteig nach der Teigruhe auf ca. 4 mm ausrollen und mit einem Ausstecher (ovale Teigstücke) ausstechen.
- ◆ Auf ein Blech legen, Quarkfüllung aufdressieren und mit Johannisbeeren und Streusel bestreuen.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit **Colorado gelb**, Geleeguss, abglänzen und mit **Mohrenglanz Vanille** überspinnen.

Tipp: Anstelle von Johannisbeeren können auch Apfelspalten verarbeitet werden.



Kaffeescheibe

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1800 g	Hefeteig	s. Grundrezept
_____	450 g	Streusel	s. Grundrezept

Mokka-Quarkfüllung

_____	900 g	Quarkfüllung, backfest, siehe Grundrezept	} verrühren
_____	40 g	Dessertpaste Mocca	

Vanille-Quarkfüllung

_____	300 g	Quarkfüllung, backfest, siehe Grundrezept	} verrühren
_____	5 g	Pur Vanill, Vanille-Aroma	

Dekor

_____	600 g	Colorado gelb, Geleeguss	s. Grundrezept
_____	150 g	dunkler Dekorzucker	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort zum Ballen aufarbeiten.
- ◆ Ballengare ca. 10 Minuten.
- ◆ Den Ballen abpressen, rundwirken und die Teiglinge flach auf ein Blech drücken.
- ◆ Bei halber Gare die Teiglinge mit Streusel bestreuen und die Mokka-Quarkfüllung ringförmig mit einer Sterntülle Nr. 8 aufdressieren.
- ◆ In die Mitte einen Tupfen der Vanille-Quarkfüllung eindressieren.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit **Colorado gelb**, Geleeguss, abglänzen und mit dunklem Dekorzucker absieben.



Schmetterlingsplunder

50 Stück

Betriebsrezept

_____	3260 g	Plunderteig	s. Grundrezept
-------	--------	-------------	----------------

Füllung

_____	800 g	Quarkfüllung, backfest, siehe Grundrezept	} verrühren
_____	40 g	Dessertpaste Pfirsich	

Dekor

_____	1000 g	Colorado gelb, Geleeguss	s. Grundrezept
_____	1500 g	Pfirsiche	
_____	300 g	Erdbeeren, halbiert	
_____	100 g	Mohrenglanz Vanille, Vanille-Pflanzenfettglasur	

Herstellung

- ◆ Den Teig auf 55 x 110 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- ◆ Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und zwei gegenüberliegende Ecken in der Mitte fest andrücken.
- ◆ Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Eistreiche abstreichen, jeweils einen Tupfen Quarkfüllung in die Mitte spritzen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit den Früchten belegen.
- ◆ Den Plunder mit **Colorado gelb**, Geleeguss, abglänzen und mit **Mohrenglanz Vanille** überspinnen.

alle Grundrezepte siehe Rückseite



Rote Mühle

ca. 50 Stück

Betriebsrezept

_____	3260 g	Plunderteig	s. Grundrezept
_____	800 g	Quarkfüllung, backfest, siehe Grundrezept	} verrühren
_____	40 g	Dessertpaste Erdbeer	

Dekor

_____	1000 g	Konfitüre, rot	
_____	1500 g	frische Früchte, z. B. Erdbeeren	
_____	500 g	Colorado rot, Geleeguss	s. Grundrezept
_____	100 g	Mohrenglanz Vanille, Vanille-Pflanzenfettglasur	
_____	50 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- ◆ Den Teig auf 55 x 110 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- ◆ Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen, an den Ecken jeweils zur Mitte einschneiden und die Ecken in der Mitte zusammendrücken.
- ◆ Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Eistreiche abstreichen, jeweils einen Tupfen Quarkfüllung in die Mitte spritzen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen den Plunder mit roter Konfitüre aprikotieren.
- ◆ Mit Erdbeeren belegen und mit **Colorado rot**, Geleeguss, abglänzen.
- ◆ Mit **Mohrenglanz Vanille** und Pistazien garnieren.



Pausinchen

24 Stück

Betriebsrezept

_____	1600 g	Quarkhefeteig	s. Grundrezept
_____	750 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept
_____	450 g	Rhabarber, gewürfelt, oder Mandarinen	
_____	200 g	Streusel	s. Grundrezept

Dekor

_____	100 g	Butter, flüssig
_____	100 g	Zucker
_____	50 g	Dekorzucker

Herstellung

- ◆ Den Quarkhefeteig auf ca. 4 mm ausrollen (60 x 40 cm) und in 3 Stücke à 60 x 13 cm schneiden.
- ◆ Längs die Quarkfüllung aufdressieren und die Früchte aufstreuen.
- ◆ Die Ränder von beiden Seiten übereinander legen, drehen (Schluss nach unten) und leicht andrücken.
- ◆ Den Strang in 8 Stücke schneiden.
- ◆ Auf ein Blech absetzen, mit Streusel bestreuen und bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen die Gebäcke buttern, zuckern und mit Dekorzucker leicht absieben.



Quarkstange

ca. 40 Stück

Betriebsrezept

_____ 3000 g Quarkhefeteig s. Grundrezept

Füllung

_____ 500 g Wasser
 _____ 175 g **Belvanill**,
 Vollmilch-Kaltcreme
 _____ 300 g Quark

glattrühren

Dekor

_____ 1000 g **Mohrenglanz Vanille**,
 Vanille-Pflanzenfettglasur
 _____ 1000 g Konfitüre

Herstellung

- ◆ Den Quarkhefeteig nach der Teigruhe auf ca. 3,5 mm ausrollen, Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden und ohne Spannung zu Hörnchen aufrollen.
- ◆ Auf Bleche absetzen.
- ◆ Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit wenig Schwaden abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
 (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen die Gebäcke mit der Quarkfüllung füllen.
- ◆ Mit **Mohrenglanz Vanille** und roter Konfitüre überspinnen.



Apfelmuschel

30 Stück

Betriebsrezept

_____ 2400 g Mürbeteig s. Grundrezept
 _____ 450 g Quarkfüllung, backfest s. Grundrezept

Apfelfüllung

_____ 1000 g **Fructi-Top Apfel**,
 gebrauchsfertige
 Fruchtfüllung
 _____ 5 g **Caribia**, Rum-Aroma
 _____ 2 g **Zimt**
 _____ 50 g **Haselnuss-Krokant**

verrühren

Dekor

_____ 120 g Dekorzucker

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteig auf 3,5 mm ausrollen und mit einem gezackten Ausstecher (15 cm Ø) ausstechen.
- ◆ Die Ränder dünn mit Wasser abstreichen und jeweils tupfenweise mit der Apfel- und Quarkfüllung füllen.
- ◆ Zum Halbkreis überklappen, auf ein Blech absetzen und mit Eistreiche abstreichen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C
 (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen mit Dekorzucker absieben.

Grundrezept: Hefeteig

Betriebsrezept

_____	3000 g	CrossQuick	Alle Zutaten
_____		Feinbackmittel	intensiv verkneten.
_____	1000 g	ca. Wasser, kalt	Schnellkneten:
_____	400 g	Butter	2 + 12 Minuten
_____	200 g	Zucker	Spiralkneten:
_____	300 g	Hefe	2 + 6 Minuten
_____	200 g	Eier	Teigtemperatur:
_____	25 g	Hefeteig-Aroma	25 bis 28 °C

Grundrezept: Plunderteig

Betriebsrezept

_____	1400 g	CrossQuick	Alle Zutaten
_____		Feinbackmittel	intensiv verkneten.
_____	400 g	ca. Wasser, kalt	Schnellkneten:
_____	100 g	Backmargarine	2 + 4 Minuten
_____		oder Butter	Spiralkneten:
_____	260 g	Eier	2 + 2 Minuten
_____	100 g	Hefe	Teigtemperatur:
			20 bis 22 °C
_____	1000 g	Ziehmargarine	zum Tourieren
		oder Butterziehfett	

Herstellung

- ◆ Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- ◆ Die Ziehmargarine in drei einfachen Touren einziehen und ohne Ruhepausen die Plunder wie gewohnt weiterverarbeiten.
- ◆ Bei Verwendung von Butterziehfett können Butterplunder hergestellt werden.
- ◆ Hier sollten zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster eingelegt werden.

Grundrezept: Quarkhefeteig

Betriebsrezept

_____	5000 g	Quarkhefe frisch	Alle Zutaten
_____		Feinbackmittel	intensiv verkneten.
_____	1250 g	ca. Wasser	Spiralkneten:
_____	750 g	Eier	2 + 6 Minuten
_____	250 g	Hefe	Schnellkneten:
			2 + 12 Minuten
			Teigtemperatur:
			25 bis 28 °C
			Teigruhe: ca. 15 Min.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten
_____		Feinbackmittel	intensiv verkneten.
_____	400 g	Backmargarine,	Schnellkneten:
		weich	2 + 6 Minuten
_____	100 g	Eier	Spiralkneten:
			2 + 3 Minuten

Grundrezept: Quarkfüllung, backfest

Betriebsrezept

_____	1000 g	Käse-Frisch flach	Alle Zutaten
_____		Feinbackmittel	2 Minuten
_____	2000 g	Quark	glattrühren.
_____	500 g	Eier	
_____	1000 g	Wasser	

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Die Zutaten
_____		Feinbackmittel	miteinander zum
_____	500 g	Crememargarine	Streusel aufarbeiten.
		oder Butter	

Grundrezept: Colorado gelb, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb	Zutaten kurz
_____		Geleeguss	aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

Grundrezept: Colorado rot, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado rot	Zutaten kurz
_____		Geleeguss	aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

Grundrezept: Dunkler Dekorzucker

Betriebsrezept

_____	100 g	Kakaopulver	mischen
_____	50 g	Dekorzucker	

Grundrezept: Vanillezucker

Betriebsrezept

_____	1000 g	Zucker	mischen
_____	20 g	Kovanil , natürliches Aroma	

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover
Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: <http://www.martinbraun.de>
E-Mailbox: info@martinbraun.de