

RUNDUM

Spritzquick



Spritzkuchen

Betriebsrezept

_____	1000 g Spritzquick	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 3 Min. ▶ glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Min. quellen lassen.
_____	2000 g Wasser, ca. 20 °C	

Herstellung mit der Spritzkuchenmaschine

_____	1000 g Spritzquick	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 3 Min. ▶ glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Min. quellen lassen.
_____	2200 g Wasser, 15 bis 20 °C	

Herstellung Spritzkuchen

- Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren oder die Masse mit der Spritzkuchenmaschine in das Fett dosieren und abbacken.
- Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
Backzeit: ca. 7 bis 9 Minuten

Tipp: Nach dem Backen zuckern oder aprikotieren und glasieren.

Quarkbällchen

Betriebsrezept

_____	1000 g Spritzquick	▶ mischen
_____	25 g Lindener Backpulver	
_____	5 g Salz	
_____	1000 g Wasser, ca. 20 °C	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 Min. glatt rühren.
_____	1000 g Quark	
_____	800 g Eier	
_____	10 g Sizilia	
_____	<u>Vanille-Zucker</u>	
_____	600 g Zucker	▶ mischen
_____	10 g Kovanil	

Herstellung Quarkbällchen

- Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten
- Während des Backens öfter wenden.
- Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

Eierbrezeln mit Eierlikörfüllung

Betriebsrezept

_____	500 g Spritzquick	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 Min. ▶ glatt rühren (nicht schaumig rühren).
_____	1000 g Wasser, ca. 20 °C	
_____	<u>Eierlikörfüllung</u>	▶ glatt rühren
_____	300 g KSK	
_____	750 g Wasser	
_____	100 g Dessertpaste Eierlikör	
_____	<u>Dekor</u>	
_____	50 g Mohrenglanz Zartbitter	zum Überspinnen

Herstellung Eierbrezeln

- Die Brandmasse mit Sterntülle Nr. 7 in Brezelform auf Bleche, Gitter oder Fettpapier dressieren.
- Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
Backzeit: ca. 7 Minuten
- Die Eierbrezeln ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- Jede Seite wird zweimal gebacken.
- Nach dem Auskühlen durchschneiden und die Eierlikörfüllung aufspritzen.
- Das Oberteil mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen und auflegen.