

RUNDUMM!

Quark ist stark!



Quark
ist
stark!



BRAUN



Winzer-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, gebacken, 3 mm	
_____	1100 g	Nousinoroulade	s. Grundrezept Seite 4
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	700 g	Preiselbeerkonfitüre	

Quark-Weincreme

_____	2000 g	Weißwein	Weißwein aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren und den Quark unterrühren.
_____	800 g	Käse-Frisch hoch	
_____	1700 g	Quark	
_____	600 g	Eiweiß	zu Schnee aufschlagen und unterheben
_____	350 g	Zucker	
_____	5 g	Sizilia	obige Masse abschmecken

Dekor

_____	320 g	zusammengesetzte Biskuitrouladen, 40 Stück, 9 cm lang	s. Grundrezept Seite 3
_____	250 g	Weintrauben, grün, halbiert	
_____	500 g	Geleeguss neutral	s. Grundrezept Seite 3

- ✓ frische, gekochte Quarkcreme mit leckerem Weißwein
- ✓ auf einem aromatischen Nussboden
- ✓ mit fruchtiger Preiselbeer-Konfitüre
- ✓ dekoriert mit frischen Weintrauben
- ✓ edle Optik durch die besonderen Biskuit-Streifen!

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Nousinoroulade auflegen.
- ◆ Ein Blech mit Backpapier belegen und die 9 cm langen, zusammengesetzten Biskuitrouladen auflegen.
- ◆ Die Weincreme einfüllen und glatt streichen.
- ◆ Die Preiselbeerkonfitüre diagonal aufdressieren.
- ◆ Den vorbereiteten Mürbeteigboden auflegen und kühl stellen.
- ◆ Die Schnitte stürzen, mit grünen, halbierten Weintrauben ausgarnieren und mit Geleeguss neutral abgelenieren.





Gutsherren-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 1200 g	Mürbeteig, angebacken, 4 mm	
_____ 4800 g	Quarkmasse	s. Grundrezept
_____ 400 g	Cremium Nuss	
_____ 400 g	Mandarinspälten, (Dosenware) gut abgetropft	
_____ 150 g	Geleeguss gelb	s. Grundrezept Seite 4

Herstellung

- ◆ Auf dem angebackenen Mürbeteigboden die Quarkmasse verteilen und glatt streichen.
- ◆ Mit dem Spritzbeutel (6er Lochtülle) **Cremium Nuss** diagonal aufspritzen und mit einem Messer verziehen.
- ◆ Mandarinen aufstreuen und abackern.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 45 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit Geleeguss gelb abglänzen.

Grundrezept: Zusammengesetzte Biskuitrouladen

Betriebsrezept

_____ 3000 g	(5 Stück) Biskuit- rouladen, hell	Die Biskuitrouladen mit der Himbeerkonfitüre zusammensetzen und pressen. Über Nacht stehenlassen.
_____ 1250 g	Himbeerkonfitüre	

Grundrezept: Geleeguss neutral

Betriebsrezept

_____ 1000 g	Colorado neutral	Zutaten kurz aufkochen.
_____ 500 g	Wasser	



Beschwipste Eierschecke

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 1200 g	Mürbeteig, angebacken, 4 mm	
_____ 2400 g	Quarkmasse	s. Grundrezept
_____ 800 g	Pfirsiche, gewürfelt (Dosenware)	

Beschwipster Eierscheckenguss

_____ 1400 g	Wasser	glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen
_____ 1000 g	Eierschecke	
_____ 1000 g	Quark	
_____ 120 g	Dessertpaste Eierlikör	

Dekor

_____ 25 g	Dekorzucker
------------	-------------

Herstellung

- ◆ Auf dem angebackenen Mürbeteigboden die Quarkmasse verteilen und glatt streichen.
- ◆ Die Pfirsiche aufstreuen.
- ◆ Den Eierscheckenguss verteilen und glatt streichen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 45 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit Dekorzucker absieben.

Grundrezept: Quarkmasse

Betriebsrezept

_____ 800 g	Käse-Frisch flach	Alle Zutaten im All-in-Verfahren glatt rühren.
_____ 2000 g	Quark	
_____ 600 g	Eier	
_____ 1400 g	Wasser	



Quark-Grieß-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken, 4 mm	
_____	350 g	Streusel	
_____	250 g	Johannisbeeren, rot, gefrosten, mit Kabi ummantelt	
_____	150 g	Geleeguss gelb	s. Grundrezept
<u>Quark-Grieß-Masse</u>			
_____	1000 g	Quark	} verrühren
_____	300 g	Eier	
_____	2500 g	Milch	
_____	1500 g	Altdeutsche Grießfüllung	
_____	350 g	Käse-Frisch flach	
_____	15 g	Combani	

Herstellung

- ◆ Auf dem angebackenen Mürbeteigboden die Quark-Grieß-Masse verteilen.
- ◆ Die Streusel und dann die Johannisbeeren aufstreuen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit Geleeguss gelb abglänzen.

Grundrezept: Nousinorouladen für Winzer-Schnitte

2 Bleche, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1400 g	Nousino	} Zutaten ca. 6 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	700 g	Eier	
_____	100 g	Wasser	

Herstellung

- ◆ Masse auf Backpapier aufstreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Grundrezept: Geleeguss gelb

Betriebsrezept

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



Bauernkäsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken, 4 mm	
<u>Quarkmasse</u>			
_____	2800 g	Quark	} glatt rühren
_____	800 g	Saure Sahne	
_____	1000 g	Eier	
_____	2200 g	Milch	
_____	1250 g	Käse-Frisch flach	
_____	5 g	Combani	

Herstellung

- ◆ Auf dem angebackenen Mürbeteigboden die Quarkmasse verteilen und mit Eistreiche abstreichen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 180 bis 190°C
(= 40 bis 50°C unter
Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 60 Minuten
- ◆ Diese Rezeptur ergibt ca. 4 konische Formen à 26 cm Ø,
5 cm hoch.

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: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 367