



- *Schöne Ostern – mit den bunten Quark-Osterhäschen aus frischem, saftigem Quarkteig – sooo lecker!*
- *Einfach und perfekt mit Produkten von **BRAUN!***

Quark-Osterhäschen

mit

Quarkhefe frisch

- **Feinbackmittel** mit hohem Conveniencegrad, da Quark schon enthalten ist
- nur noch Zugabe von Wasser, Ei und Hefe erforderlich
- für Blechkuchen und Stückgebäcke auf **Quarkhefeteig**-Basis

Quarkett

- **konzentriertes Backmittel 50%** für **Quarkteige**
- zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet, da kein Fett enthalten ist

Quarkella

- **Feinbackmittel** mit hohem Conveniencegrad, da Quark schon enthalten ist
- nur noch Zugabe von Ei und Wasser erforderlich
- für besonders saftige Stückgebäcke aus **Quarkteig** mit langer Frischhaltung

Quarkett 25

- **konzentriertes Backmittel 25%** für **Quarkteige**
- zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet, da kein Fett enthalten ist

Alle Produkte zeichnen sich durch lange Frischhaltung, Frosterfähigkeit und eine breite Anwendungspalette aus.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de



BRAUN

Nr. 464

Quark-Osterhäschen mit

Quarkhefeteig mit Quarkhefe frisch

Betriebsrezept:

_____	5000 g	Quarkhefe frisch
_____	1250 g	Wasser, kalt
_____	750 g	Eier
_____	250 g	Hefe

Quarkteig mit Quarkella

Betriebsrezept:

_____	5000 g	Quarkella
_____	1500 g	Wasser, kalt
_____	1000 g	Eier

Quarkteig mit Quarkett

Betriebsrezept:

_____	2500 g	Quarkett
_____	2500 g	Weizenmehl
_____	1500 g	Wasser, kalt
_____	1000 g	Eier
_____	250 g	Backmargarine <u>oder</u> Butter

Quarkteig mit Quarkett 25

Betriebsrezept:

_____	625 g	Quarkett 25
_____	2500 g	Weizenmehl
_____	1250 g	Wasser, kalt
_____	750 g	Eier
_____	1125 g	Zucker
_____	250 g	Backmargarine <u>oder</u> Butter

Aroma-Tipp:

Aromatisieren Sie den Teig mit

50 g **Combani**

oder

40 g **Orangella**

Backtechnik

- Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
- Teigruhe: ca. 15 Minuten
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Backtechnik

- Spiralkneter: 2 + 2 Minuten
- Teigruhe: ca. 20 Minuten
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Backtechnik

- Spiralkneter: 2 + 2 Minuten
- Teigruhe: ca. 20 Minuten
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Backtechnik

- Spiralkneter: 2 + 2 Minuten
- Teigruhe: ca. 20 Minuten
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Herstellung

- Den Quarkhefeteig nach der Teigruhe auf ca. 4 mm ausrollen und Hasen ausstechen.
- Auf Backbleche legen, bei 3/4 Gare mit Eistreiche bestreichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Hasen mit **Chellies**, **Gocce** und **Marzipan-Rübli** ausgarnieren.

Herstellung

- Den Quarkteig nach der Teigruhe auf ca. 4 mm ausrollen und Hasen ausstechen.
- Auf Backbleche legen, mit Eistreiche bestreichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Hasen mit **Chellies**, **Gocce** und **Marzipan-Rübli** ausgarnieren.