

RUNDUMM
Eierschecke





Dresdener Eierschecke

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

900 g Mürbeteig mit **Mürbella**, angebacken

Quarkmasse

400 g	Käse-Frisch flach	} kurz glatt rühren
1.000 g	Quark (20 % Fett i. Tr.)	
300 g	Vollei	
700 g	Wasser	

Eierscheckenguss

1.500 g	Eierschecke	} Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.
3.000 g	Wasser	

Dekor

50 g	Butter, flüssig
40 g	Zucker

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Quarkmasse und anschließend den Eierscheckenguss aufstreichen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit der Butter bestreichen und den Zucker aufstreuen.
- TIPP: Der Eierscheckenguss kann auch mit 10 g **Caribia** aromatisiert werden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten



Schoko-Kirsch-Schecke

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

900 g Mürbeteig mit **Mürbella**, angebacken

Schokomasse

880 g	Schoko-Rührkuchen	} Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	

Fruchtfüllung

1.200 g **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack**

Eierscheckenguss

1.500 g	Eierschecke	} Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.
3.000 g	Wasser	

Dekor

200 g Süßer Schnee

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Schokomasse aufstreichen.
- **Fruchti-Top Kirsch** diagonal aufdressieren.
- Anschließend den Eierscheckenguss aufstreichen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit dem süßen Schnee absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 - 45 Minuten



Eierschecke mit Kirschen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

1.200 g Mischteig mit **Hefemürb**

Fruchtfüllung

3.000 g **Fruchti-Top Kirsch**

Eierscheckenguss

800 g **Eierschecke**
 1.000 g Sahne, flüssig, kalt
 1.200 g Wasser

▶ Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Herstellung

- Den Mischteig auf 60 x 40 cm ausrollen und anfrieren.
- Die Fruchtfüllung auf den Mischteig aufstreichen.
- Anschließend den Eierscheckenguss aufstreichen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 45 - 50 Minuten



Mohn-Eierschecke

2 Konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch

800 g Mischteig mit **Hefemürb**

mohnhaltige Füllung

350 g **Altdeutsche
Grießfüllung**
 350 g Vollmilch
 150 g **Mohna**
 80 g Rosinen
 50 g Mandeln, gehackt,
geröstet

▶ Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

220 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

▶ Zum Schluss unterheben.

Eierscheckenguss

300 g **Eierschecke**
 600 g Wasser

▶ Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

150 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

▶ Zum Schluss unterheben.

Herstellung

- Die gefetteten Formen mit dem Teig auslegen und stippen.
- Die mohnhaltige Füllung einfüllen und glatt streichen.
- Den Eierscheckenguss darauf verteilen und glatt streichen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten



Eierschecken-Tarte mit Johannisbeeren

35 Tartelettformen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

1.000 g Mürbeteig mit **Mürbella**

Eierscheckenguss

700 g **Eierschecke**

1.400 g Wasser

200 g **Dessertpaste Eierlikör**

Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

350 g Johannisbeeren (TK)

700 g Geleeguss mit **Colorado neutral**

Herstellung

- Den Teig ausrollen und die gefetteten Förmchen damit auslegen.
- Den Eierscheckenguss einfüllen und die Johannisbeeren aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen aus den Formen lösen und mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Bauern-Schecke mit Erdbeeren

2 Konische Formen, 38 cm Ø

900 g Mürbeteig mit **Mürbella**

Fruchtfüllung

800 g **Fruchti-Top Erdbeere**

Eierscheckenguss

1.000 g **Eierschecke**

1.200 g Sahne, flüssig, kalt

1.500 g Wasser

Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

100 g Mandeln, gehackt

Dekor

100 g Süßer Schnee

Herstellung

- Die gefetteten Formen mit dem Teig auslegen und stippen.
- Die Fruchtfüllung auf den Mürbeteigboden aufdressieren.
- Anschließend den Eierscheckenguss aufstreichen.
- Die Mandeln aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit süßem Schnee abstauben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 35 - 40 Minuten

Nr. 561

Offizieller
Förderer



Zentralverband des
Deutschen Bäckerverbands e.V.



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

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

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE