



Ostergelbäcke

Quarkteig-Osterhasen

ca. 200 Stück



Ostertorte mit Vanille-Erdbeer Sahnefüllung

1 Blech, 60 x 40 cm, 6 Stück



..... 10000 g	Quarkella
..... 3000 g	Wasser, kalt
..... 2000 g	Vollei
	Dekor
..... 1000 g	Butter, flüssig
	Vanillezucker
..... 3000 g	Zucker
..... 45 g	Kovanil
	▶ mischen

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 5 Minuten verkneten.
- ▶ Teigruhe: ca. 20 Minuten
- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen, die Hasen ausstechen und backen.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ▶ **Tipp:** Alternativ können die Hasen vor dem Backen auch nur mit Eistreiche abgestrichen werden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 215 °C Oberhitze und 190 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten

..... 900 g	Mürbeteig mit Mürbella , gebacken
..... 200 g	Aprikosenkonfitüre
..... 1800 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquit 100 PLUS , 3 Stück
..... 1200 g	Fruchti-Top Erdbeere
	Erdbeer-Sahne
..... 200 g	Alaska-express Erdbeer
..... 250 g	Wasser, ca. 25 °C
..... 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▶ Alaska-express Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
	Vanille-Sahne
..... 240 g	Alaska-express Vanille
..... 300 g	Wasser, ca. 25 °C
..... 1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▶ Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
	Dekor
..... 150 g	Cristaline Gelb
..... 75 g	Dekorpuder

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ▶ **Fruchti-Top Erdbeere** diagonal aufdressieren und die Erdbeer-Sahne aufstreichen.
- ▶ Die zweite Biskuitroulade auflegen und mit der Vanille-Sahne zur Schnitte zusammensetzen.
- ▶ Die dritte Biskuitroulade in 6 Stücke à 20 x 20 cm schneiden und die Mitte von jedem Stück mit einem Osterei-Ausstecher (15,5 x 10 cm Ø) ausstechen.
- ▶ Mit dem **Dekorpuder** die 20 x 20 cm großen Stücke besieben und auf die Vanille-Sahne auflegen.
- ▶ Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Cristaline Gelb** die ausgestochene Fläche auslassen.

Nussige Eierlikör-Dreiecke

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Osterlämmer, klein

24 Stück à 160 g Einwaage



..... 1000 g **Sandmasse**
..... 600 g **Sand Basic**
..... 500 g **Vollei**
..... 500 g **Rau Deli Rapsöl**
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren. Zum Ende der Laufzeit die NussgeNuss-Masse kurz unterrühren.

..... 300 g **NussgeNuss-Masse**
..... 200 g **NussgeNuss**
..... 200 g **Wasser**
▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

..... 350 g **Johannisbeeren, TK**
..... 20 g **Kabi**
▶ mischen

..... 400 g **Eierlikör-Sahne**
..... 400 g **Alaska-express Neutral**
..... 400 g **Wasser, ca. 25 °C**
..... 120 g **Dessertpaste Eierlikör**
..... 2000 g **Sahne, geschlagen, ungesüßt**
▶ **Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Eierlikör** abschmecken und die Sahne unterheben.

..... 400 g **Dekor**
..... 30 g **Cristaline Gelb**
..... 30 g **Dessertpaste Eierlikör**
▶ **Cristaline Gelb** mit **Dessertpaste Eierlikör** abschmecken.

..... 200 g **Garniersahne**
..... 48 St. **Schoko-Dekor Osterei Retro**

..... 2000 g **Sandmasse**
..... 900 g **Sand-frisch & locker**
..... 900 g **Vollei**
..... 900 g **Butter**
..... 10 g **Feines Kuchen-Aroma**
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und dünn mit Mehl austauben.
- ▶ Nach dem Backen stürzen und aus den Formen lösen.
- ▶ Erkalten lassen.
- ▶ **Tipp:** Mit **Dekorpuder** absieben, mit **Kuchenglanz Vanille** und gehackten Pistazien absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 200 - 180 °C (= 30 - 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backtemperatur: fallend
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

Herstellung Nussige Eierlikör-Dreiecke

- ▶ Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und leicht bemehltes Blech aufstreichen, die Johannisbeeren darauf verteilen und abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten die Eierlikör-Sahne aufstreichen und kämmen.
- ▶ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem aromatisierten **Cristaline Gelb** abgelieren und einteilen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 - 190 °C (= 50 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 25 - 30 Minuten

Osterzopf

10 Stück



..... 3600 g Hefeteig für Ostergebäcke [siehe Grundrezept]
..... 150 g Hagelzucker

Herstellung

- ▶ Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken à 120 g abwägen und leicht rundwirken.
- ▶ Anschließend auslängen, dabei ein Ende etwas dünner rollen.
- ▶ Je 3 Stränge zum Zopf flechten und halbrund auf Bleche setzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 20 - 25 Minuten

Grundrezept: Hefeteig für Ostergebäcke

..... 3000 g Weizenmehl Type 550
..... 400 g **HefeQuick**
..... 350 g Zucker
..... 750 g Butter
..... 225 g Hefe
..... 750 g Vollei
..... 450 g Eigelb
..... 450 g Wasser, zur Hälfte Crushed Ice
..... 20 g **Hefeteig-Aroma**
▶ Spiralkneter: 2 + 8/10 Minuten
Teigtemperatur: ca. 22 - 25 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Eierlikör-Sandkuchen

7 Stück, Kranzform, 20 cm Ø, 6 cm hoch



..... 1500 g **Sand-frisch & locker**
..... 675 g Butter
..... 675 g Vollei
..... 300 g **Dessertpaste Eierlikör**

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Dekor

..... 700 g **Kuchenglanz Zartbitter**
..... 100 g **Kuchenglanz Vanille**
..... 56 St. **Schoko-Dekor Osterei**

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und dünn mit Mehl ausstauben.
- ▶ Eierlikör-Sandmasse (je 450 g) einfüllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- ▶ Auskühlen lassen, mit **Kuchenglanz Zartbitter** überziehen und mit **Kuchenglanz Vanille** überspinnen.
- ▶ Mit dem **Schoko-Dekor Osterei** ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 40 - 45 Minuten

Osternester

20 Stück



- 1400 g Mürbeteig mit **Mürbella**
- 1400 g **Mandelkrone**

- Dekor**
- 700 g Himbeer-Geleeguss [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteig auf 4 mm ausrollen und mit einem eiförmigen Ausstecher ausstechen.
- ▶ Auf ein Blech legen und schwach anbacken.
- ▶ Mit Sterntülle Nr. 10 **Mandelkrone** aufdressieren und auf Unterblech abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten mit Himbeer-Geleeguss auslassen.

Backtechnik

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

Grundrezept: Himbeer-Geleeguss

- 1000 g **Colorado rot**
- 300 g **Fruchtpüree Himbeer**
- 100 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten kurz aufkochen.

Rüblitorte

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch, 16 Stück



- 160 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 2 Stück
- 50 g Aprikosenkonfitüre

Nousino-Rübli-Masse

- 700 g **Nousino**
- 350 g Vollei
- 50 g Wasser
- 300 g Karotten, geraspelt
- 40 g **Royal Amaretto**
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.

Dekor

- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 100 g **Rollfondant, weiß**
- 50 g Nüsse, gehackt, geröstet
- 40 g oranger Rollfondant
- 36 St. **Marzipan-Rübli**

Herstellung

- ▶ Die Nousino-Rübli-Masse in die mit Backtrennpapier eingeschlagenen Ringe füllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen die Böden stürzen und auskühlen lassen.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Rübliböden auflegen.
- ▶ Die Torten aprikotieren und eindecken.
- ▶ Den Rand mit orange eingefärbtem Rollfondant absetzen und die Torten mit den **Marzipan-Rübli** ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C (= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 50 - 55 Minuten

Passende Oster-Dekore

Artikelnummer	Artikelname	Menge
1731401	Frohe Ostern* 3 Motive	192 Stück im Karton
1853001	Marzipan-Rübli*	200 Stück im Karton
1715701	Osterei, Schoko-Dekor*	196 Stück im Karton
1859201	Osterei Retro, Schoko-Dekor* 3 Motive	224 Stück im Karton
1743001	Ostern, Schoko-Dekor 2 Motive	432 Stück im Karton
1843301	Zucker Osterhase* 4 Motive	96 Stück im Karton

Alle Dekorabbildungen verkleinert.

* mit Farbstoff

