

Best of
PICKNICK

NEUE Sommer-Snacks to go





Grundrezepte

Quarkteig (Quarkella)

_____ 1000 g **Quarkella**
 _____ 300 g Wasser, kalt
 _____ 200 g Vollei

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 5 Minuten verkneten.

Quarkmasse (Käse-Frisch flach)

_____ 800 g **Käse-Frisch flach**
 _____ 2000 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
 _____ 600 g Eier
 _____ 1400 g Wasser

Alle Zutaten glatt rühren.

Streusel (Mürbella)

_____ 1000 g **Mürbella**
 _____ 500 g Butter

Herstellung

♣ Die Zutaten zu Streuseln verkneten.

Limonzucker

_____ 1000 g Zucker
 _____ 20 g **Limone**

► mischen

Zitronenfüllung (Limetto) zum Backen

_____ 1000 g **Limetto**
 _____ 600 g Wasser
 _____ 100 g Vollei

Herstellung

♣ Alle Zutaten glatt rühren.
 ♣ Die angerührte Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten quellen lassen.



Pizzataschen

Gesamtstückzahl: 14

_____ 1000 g Quarkteig (**Quarkella**)
 [siehe Grundrezept]
 _____ Fruchtfüllung
 _____ 125 g **Mandella**
 _____ 50 g Wasser
 _____ 125 g **Fruchti-Top Erdbeere**
 _____ 120 g Butter, flüssig
 _____ 180 g Zucker

► Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.

Herstellung

♣ Den Teig 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.
 ♣ Den Teig auf 70 x 24 cm ausrollen.
 ♣ Die Fruchtfüllung auf die untere Hälfte aufstreichen.
 ♣ Den Teig der Länge nach überschlagen und gut andrücken.
 ♣ In Dreiecke einteilen und schneiden.
 ♣ Abbacken.
 ♣ Nach dem Backen buttern und zuckern.

Backtechnik

♣ Backtemperatur: ca. 210 °C
 (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 ♣ Backzeit: ca. 15 Minuten

Tipp:

Man kann auch andere **Fruchti-Top**-Sorten verwenden.

Mini-Calzone Erdbeer

Gesamtstückzahl: 40

_____ 1000 g Quarkteig (**Quarkella**)
 [siehe Grundrezept]
 _____ Fruchtfüllung
 _____ 125 g **Mandella**
 _____ 50 g Wasser
 _____ 125 g **Fruchti-Top Erdbeere**
 _____ 50 g Vollei
 _____ 180 g Hagelzucker

► Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.

Herstellung

♣ Den Teig 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.
 ♣ Den Teig auf 14 x 140 cm ausrollen.
 ♣ Die Fruchtfüllung auf die untere Hälfte aufstreichen.
 ♣ Den Teig der Länge nach überschlagen und gut andrücken.
 ♣ In 3,5 cm breite Stücke schneiden.
 ♣ Vor dem Backen dünn mit Vollei abstreichen.
 ♣ Mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Backtechnik

♣ Backtemperatur: ca. 210 °C
 (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 ♣ Backzeit: ca. 15 Minuten

Tipp:

Man kann auch andere **Fruchti-Top**-Sorten verwenden.

Blech Pizza mit Frucht

3 Bleche 60 x 10 cm ; Gesamtstückzahl: 12

_____ 900 g Quarkteig (**Quarkella**)
 [siehe Grundrezept]
 _____ 1050 g **Fruchti-Top Erdbeere**
 _____ 450 g Quarkmasse (**Käse-Frisch flach**)
 [siehe Grundrezept]
 _____ 400 g Erdbeeren, geviertelt
 _____ 300 g Kiwi, dünn geschnitten
 _____ 24 Stk. Physalis, halbiert
 _____ 100 g Heidelbeeren
 _____ Dekor
 _____ 200 g **Colorado neutral**
 _____ 100 g Wasser
 _____ 20 g Kokosraspeln, geröstet

► kurz aufkochen

Herstellung

♣ Den Teig 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.
 ♣ Den Teig in 300 g Stücke abwiegen und auf 60 x 10 cm Bleche ausrollen.
 ♣ Den Teig stippen.
 ♣ **Fruchti-Top Erdbeere** aufstreichen.
 ♣ Käsemasse-Tupfen mit einer Lochtülle aufdressieren.
 ♣ Abbacken.
 ♣ Auskühlen lassen.
 ♣ Die frischen Früchte auflegen.
 ♣ Mit dem Geleeguss abgelifieren und den Kokosraspeln bestreuen.

Backtechnik

♣ Backtemperatur: ca. 210 °C
 (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 ♣ Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

Frucht Pizza

Gesamtstückzahl: 10

_____ 1500 g Quarkteig (**Quarkella**)
 [siehe Grundrezept]
 _____ 1000 g **Fruchti-Top Erdbeere**
 _____ 500 g Quarkmasse (**Käse-Frisch flach**)
 [siehe Grundrezept]
 _____ 700 g Erdbeeren, dünn geschnitten
 _____ 800 g Kiwi, dünn geschnitten
 _____ 50 Stk. Physalis, halbiert
 _____ Dekor
 _____ 300 g **Colorado neutral**
 _____ 150 g Wasser
 _____ 20 g Kokosraspeln, geröstet

► kurz aufkochen

Herstellung

♣ Den Teig 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.
 ♣ Den Teig in 150 g große Stücke abwiegen, rundwirken und zu ca. 18 cm Ø ausrollen.
 ♣ Den Teig stippen.
 ♣ **Fruchti-Top Erdbeere** aufstreichen.
 ♣ Käsemasse-Tupfen mit einer Lochtülle aufdressieren.
 ♣ Abbacken.
 ♣ Auskühlen lassen.
 ♣ Die frischen Früchte auflegen.
 ♣ Mit dem Geleeguss abgelifieren und den Kokosraspeln bestreuen.

Backtechnik

♣ Backtemperatur: ca. 210 °C
 (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 ♣ Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten



Hier bekommen Sie die passenden Verpackungen für die Snacks:

WEROCA Kartonagen GmbH & Co.KG
Walter-Werning-Straße 5
D-33699 Bielefeld

Telefon: +49(521) 924 06 - 0

E-Mail: snack@weroca.de

Internet: www.weroca-kartonagen.de

Downloadvorlagen

- Picknick Logo
 - DIN A5 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller
- ...sind unter www.martinbraun.de in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.

Best of
PICKNICK
NEUE Sommer-Snacks to go



Sweet Hotdog

Gesamtstückzahl: 16

| | | |
|-------|--------|--|
| _____ | 1000 g | Quarkteig (Quarkella) [siehe Grundrezept] |
| _____ | 125 g | Fruchti-Top Erdbeere |
| _____ | 125 g | Quarkmasse (Käse-Frisch flach) [siehe Grundrezept] |
| _____ | 50 g | Wasser |
| _____ | 160 g | Streusel (Mürbella) [siehe Grundrezept] |

Fruchti-Top Erdbeere
und die Quarkmasse
verrühren.

Herstellung

- ✦ Den Teig 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.
- ✦ Den Teig auf 80 x 30 cm ausrollen.
- ✦ Die Fruchtfüllung aufstreichen.
- ✦ In der Mitte der Länge nach teilen (80 x 15 cm).
- ✦ Die Teigstücke aufrollen und in 10 cm große Stücke schneiden.
- ✦ Vor dem Backen mit Wasser abstreichen und die Streusel andrücken.
- ✦ Abbacken.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 15 Minuten

Tipp:

Die Gebäcke können auch mit Vollei bestrichen, mit Hagelzucker bestreut, gebuttert und gezuckert und mit anderen **Fruchti-Top**-Sorten gefüllt werden.

Schnecken-Konfekt

Gesamtstückzahl: 34

| | | |
|-------|--------|--|
| _____ | 1000 g | Quarkteig (Quarkella) [siehe Grundrezept] |
| _____ | 250 g | Zitronenfüllung (Limetto) zum Backen [siehe Grundrezept] |
| _____ | 100 g | Butter, flüssig |
| _____ | 150 g | Limonenzucker [siehe Grundrezept] |

Herstellung

- ✦ Den Teig 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.
- ✦ Den Teig auf 80 x 30 cm ausrollen.
- ✦ Die Fruchtfüllung aufstreichen.
- ✦ In der Mitte der Länge nach teilen (80 x 15 cm).
- ✦ Aufrollen und in 2,5 cm starke Stücke schneiden.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Backen buttern und in Limonenzucker wälzen.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Tipp:

Man kann auch andere Füllungen verwenden, z. B. **Mohna** oder **Orangetto**, etc.