



**Oster-AllerlEi**

# Ostertorte

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24



- ..... 0,105 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,040 kg Aprikosenkonfitüre
- ..... 0,300 kg Nousinoböden  
[siehe Grundrezept]
  - ▶ Den Mürbeteig auf 2,2 mm ausrollen.

## Fruchtfüllung

- ..... 0,150 kg **Fruchti-Top Rhabarber**

## Eierlikör-Sahne

- ..... 0,130 kg **Alaska-express Neutral**
- ..... 0,130 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 0,065 kg **Dessertpaste Eierlikör**
- ..... 0,650 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen,  
mit der Dessertpaste abschmecken  
und die Sahne unterheben.

## Dekor

- ..... 0,060 kg **Cristaline Gelb**
- ..... 0,060 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**)  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,030 kg **Dekorpuder**
- ..... 0,045 kg **Schoko-Pailletten RA MB cocoa**
  - ▶ Wiener-Rouladen ausstechen  
und mit Dekorpuder absieben.

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen  
und den Boden auflegen.
- ▶ 2 Ringe Fruchti-Top aufdressieren.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Anschließend die zweite Sahne einfüllen  
und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen  
und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



# Ostereier mit Eierlikör

Gesamtstückzahl: 13



- ..... 0,300 kg **Bianka-Creme**  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,120 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**
- ..... 0,300 kg **Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS)**  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,060 kg **Dessertpaste Eierlikör**  
▶ Alle Zutaten mischen.

## Dekor

- ..... 0,130 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**

## Herstellung

- ▶ Die Masse portionieren und zu einem Ei formen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Quarkteig-Osterhasen

Gesamtstückzahl: 200



## Quarkteig

- ..... 5,000 kg **Quarkella**
- ..... 1,500 kg **Wasser, kalt**
- ..... 1,000 kg **Vollei**
- ..... 3,000 kg **Zucker**
- ..... 0,045 kg **Kovaniil**  
▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang  
5 Minuten verkneten.

- ..... 0,500 kg **Butter, flüssig**

## Dekor

- ..... 3,000 kg **Schokobella Vollmilch RSPO SG RA MB cocoa**

## Herstellung

- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen.
- ▶ Die Formen ausstechen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern.
- ▶ Die Oberseite in Schokobella tauchen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Teigruhe: ca. 20 Minuten
- ▶ Backtemperatur:  
ca. 215 °C Oberhitze und 190 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten

## Tipp

- ▶ Verwenden Sie auch gerne andere Schokobella-Sorten.

# Grundrezepte

## Mürbeteig

..... 1,000 kg	<b>Mürbella</b>
..... 0,400 kg	Backmargarine
..... 0,100 kg	Vollei
	▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

## Biskuitrouladen, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	<b>Bisquisit 100 PLUS</b>
..... 1,500 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

### Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

## Bianka-Creme

..... 1,000 kg	<b>Bianka Füll- und Garniercreme</b>
..... 1,000 kg	Butter
	▶ Bianka-Creme und Butter schaumig rühren.
..... 0,500 kg	Wasser, ca. 20 °C
	▶ Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

## Wiener-Rouladen, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	<b>Wienerquisit</b>
..... 1,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6–8 Minuten aufschlagen.

### Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

## Nousinoböden

5 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

..... 1,400 kg	<b>Nousino</b>
..... 0,700 kg	Vollei
..... 0,100 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

### Herstellung

- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken.

### Backtechnik

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

## Verwendete GÜNTHART-Dekore

4042	Küken	96 Stück
4039	Osterhasen, 3D	48 Stück
30522	Streudekor, Zucker-Karotten orange	600 g
4035	Ostereier, flach, klein	96 Stück
30523	Streudekor, Zuckerstreusel grün	900 g
4053	Zucker-Hasenköpfe, sortiert	72 Stück



Entdecken Sie die  
Produktwelt von Günthart:  
[www.guenthart.de](http://www.guenthart.de)



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

[customerservice@martinbraun.de](mailto:customerservice@martinbraun.de)  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)  
[shop.martinbraun.de](http://shop.martinbraun.de)

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

**Nr. 758**