

Foodtrend-Rezepte



Kunterbunte Fruchthäppchen

Gesamtstückzahl: 25

Quarkteig

.....	0,125 kg	Quarkett 25
.....	0,500 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,050 kg	Butter
.....	0,225 kg	Zucker
.....	0,150 kg	Vollei
.....	0,250 kg	Wasser, kalt

- ▶ Spiralknetter: 2 + 2 Minuten
- Teigruhe: ca. 20 Minuten

Früchte

.....	0,750 kg	Früchte, Erdbeeren, Heidelbeeren, Physalis, Bananen
-------	----------	---

Überzüge

.....	0,250 kg	Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt
.....	0,250 kg	Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt
.....	0,250 kg	Win-Win weiß , temperiert
.....	0,250 kg	Schokobella Heidelbeere RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt

Kunterbunter Fruchtgenuss

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 3 mm ausrollen und in 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Es kann auch ein Ausstecher in anderer Form verwendet werden.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Früchte überziehen und ausgarnieren.

Backtechnik

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

#MartinBraunTrendsetter