



## Fußball-Sommer: Gebäcke mit Leidenschaft!

- Das Sommermärchen kann beginnen.
- Gebäcke, die das Fußballerherz höher schlagen lassen.
- Ideal für zu Hause, im Garten und beim Public Viewing.

### Power Riegel

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 60 Stück

_____	700 g	<b>Quarkella</b>	} Alle Zutaten intensiv verkneten, 5 Minuten langsam.
_____	210 g	Wasser, kalt	
_____	140 g	Eier	
_____	300 g	Sultaninen	} Alle Zutaten mischen.
		<u>Power Mischung</u>	
_____	100 g	Haselnüsse, gehobelt	
_____	50 g	Kokosraspeln, mittel	
_____	150 g	Erdnüsse, gehackt	
_____	150 g	Mandeln, gehackt	
_____	400 g	<b>Bienex</b>	
		<u>Dekor</u>	
_____	600 g	<b>Kuchenglanz Zartbitter</b>	

### Herstellung

- Sultaninen unter den Quarkteig kneten, 20 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig auf 60 x 40 cm ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Die Power Mischung aufstreuen.
- Abbacken, gut Schwaden geben.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Auskühlen lassen, einteilen (10 x 4 cm), schneiden.
- Die Gebäcke in **Kuchenglanz Zartbitter** tauchen.



# BRAUN



## Prinzen-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

_____	450 g	Mürbeteig, 2,5 mm, gebacken	
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	300 g	Biskuitrouladen, hell, 60 x 20 cm	
_____	800 g	<b>Fruchti-Top Tropic</b>	
		<u>Himbeer-Sahne</u>	
_____	100 g	<b>Alaska-express Himbeer</b>	▶ <b>Alaska-express Himbeer</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	125 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>African Dream-Sahne</u>	
_____	250 g	<b>Alaska-express African Dream</b>	▶ <b>Alaska-express African Dream</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	100 g	<b>Cristaline Neutral</b>	
_____	30 g	<b>Cristaline Schoko</b>	
_____	30 g	<b>Cristaline Rot</b>	
_____	20 g	<b>Cristaline Neutral</b>	
_____	10 g	<b>Decor Gold</b>	
_____	120 g	Garniersahne	
_____	22 St.	<b>Schoko-Dekor Fußball</b>	

### Herstellung

- Den gebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- 2 Streifen **Fruchti-Top Tropic** aufspritzen und die Himbeer-Sahne einfüllen.
- Die African Dream-Sahne aufstreichen und ca. 2 Stunden kalt stellen.
- Nach dem Absteifen mit 100 g **Cristaline Neutral** abgelifrieren.
- Die 20 g **Cristaline Neutral** und **Decor Gold** mischen und wie auf dem Foto ersichtlich neben **Cristaline Schoko** und **Rot** aufspritzen und mit einem Messer leicht verziehen.
- Mit Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Fußball** ausgarnieren.

## Fußballer Herzen

Betriebsrezept: 100 Stück

_____	7000 g	Quarkteig mit <b>Quarkella</b>
		<u>Dekor</u>
_____	750 g	<b>Kuchenglanz Vanille</b>
_____	50 g	<b>Cristaline Schoko</b>
_____	50 g	<b>Cristaline Rot</b>
_____	50 g	<b>Decor Gold</b>
_____	100 St.	<b>Schoko-Dekor Fußball</b>

### Herstellung

- Quarkteig ausrollen, Ausrollstärke 3,5 mm.
- Mit einem Herzausstecher (13 cm Ø) Herzen ausstechen.
- Auf Bleche legen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur), Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Hälfte der Herzen mit **glanz Vanille** überziehen und mit **Cristaline Schoko, Rot** und **Decor Gold** dünne Wellen aufspritzen und **Schoko-Dekor Fußball** auflegen.



**Schoko-Dekor Fußball**  
192 Stück im Karton  
Art.-Nr. 1765101

**Schoko-Dekor Fußball (2 Motive)**  
240 Stück im Karton  
Art.-Nr. 1764901

### Bezugsquelle Herz-Ausstecher

Hugo Klein Bäckerei- und Konditoreierätefabrik  
Tel.: 07356-2306

Offizieller  
Förderer

