

RUNDUMM

Spritzquick

...denn
Kuchenqualität
ist Ihr Geschäft!



BRAUN

einfach **QUALITÄT** genießen



Quarkbällchen ca. 95 Stück à 40 g

Betriebsrezept

1000 g	Spritzquick , Feinbackmittel	2 Minuten im mittleren Maschinen- gang glattrühren.
25 g	Lindener Backpulver	
1000 g	Wasser, ca. 20 °C	
800 g	Eier	
1000 g	Quark	mischen
10 g	Sizilia , feines Zitronen-Aroma	
5 g	Salz	
	<u>Vanille-Zucker</u>	
600 g	Zucker	
10 g	Kovanil , feines Vanille-Aroma	

Herstellung

- ◆ Die Masse mit Eisportionierer oder Löffel in das Fett geben.
- ◆ Fetttemperatur: 170 bis 180 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten
- ◆ Während des Backens öfter wenden.
- ◆ Nach dem Backen in Vanille-Zucker wälzen.

Spritzkuchen 65 Stück

Betriebsrezept

1000 g	Spritzquick , Feinbackmittel	2 Minuten im mitt- leren Maschinengang glattrühren (nicht schaumig rühren).
2000 g	Wasser, ca. 20 °C	

Herstellung mit der Spritzkuchenmaschine

1000 g	Spritzquick , Feinbackmittel	3 Minuten mit grober Rute im lang- samem Maschinen- gang glattrühren.
2200 g	Wasser, 15 bis 20 °C	

Herstellung

- ◆ Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren.
- ◆ Abbacken: Fetttemperatur: 170 bis 180 °C
Backzeit: ca. 7 Minuten
- ◆ Die Spritzkuchen ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- ◆ Jede Seite wird zweimal gebacken.
- ◆ Nach dem Backen zuckern oder aprikotieren und glasieren.

Eierbrezeln mit Eierlikörfüllung 30 Stück

Betriebsrezept

500 g	Spritzquick , Feinbackmittel	2 Minuten im mitt- leren Maschinengang glattrühren (nicht schaumig rühren).
1000 g	Wasser, ca. 20 °C	
	<u>Eierlikörfüllung</u>	glattrühren
300 g	KSK , kaltlösliches Cremepulver	
750 g	Wasser	
100 g	Dessertpaste Eierlikör	
	<u>Dekor</u>	zum Über- spinnen
50 g	Mohrenglanz Zartbitter , kakaohaltige Pflanzenfettglasur	

Herstellung

- ◆ Die Brandmasse mit Sterntülle Nr. 7 in Brezelnform auf Bleche, Gitter oder Fettpapier dressieren.
- ◆ Abbacken: Fetttemperatur: 170 bis 180 °C
Backzeit: ca. 7 Minuten
- ◆ Die Eierbrezeln ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- ◆ Jede Seite wird zweimal gebacken.
- ◆ Nach dem Auskühlen durchschneiden und die Eierlikörfüllung aufspritzen.
- ◆ Das Oberteil mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen und auflegen.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover
Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: <http://www.martinbraun.de>
E-Mailbox: info@martinbraun.de