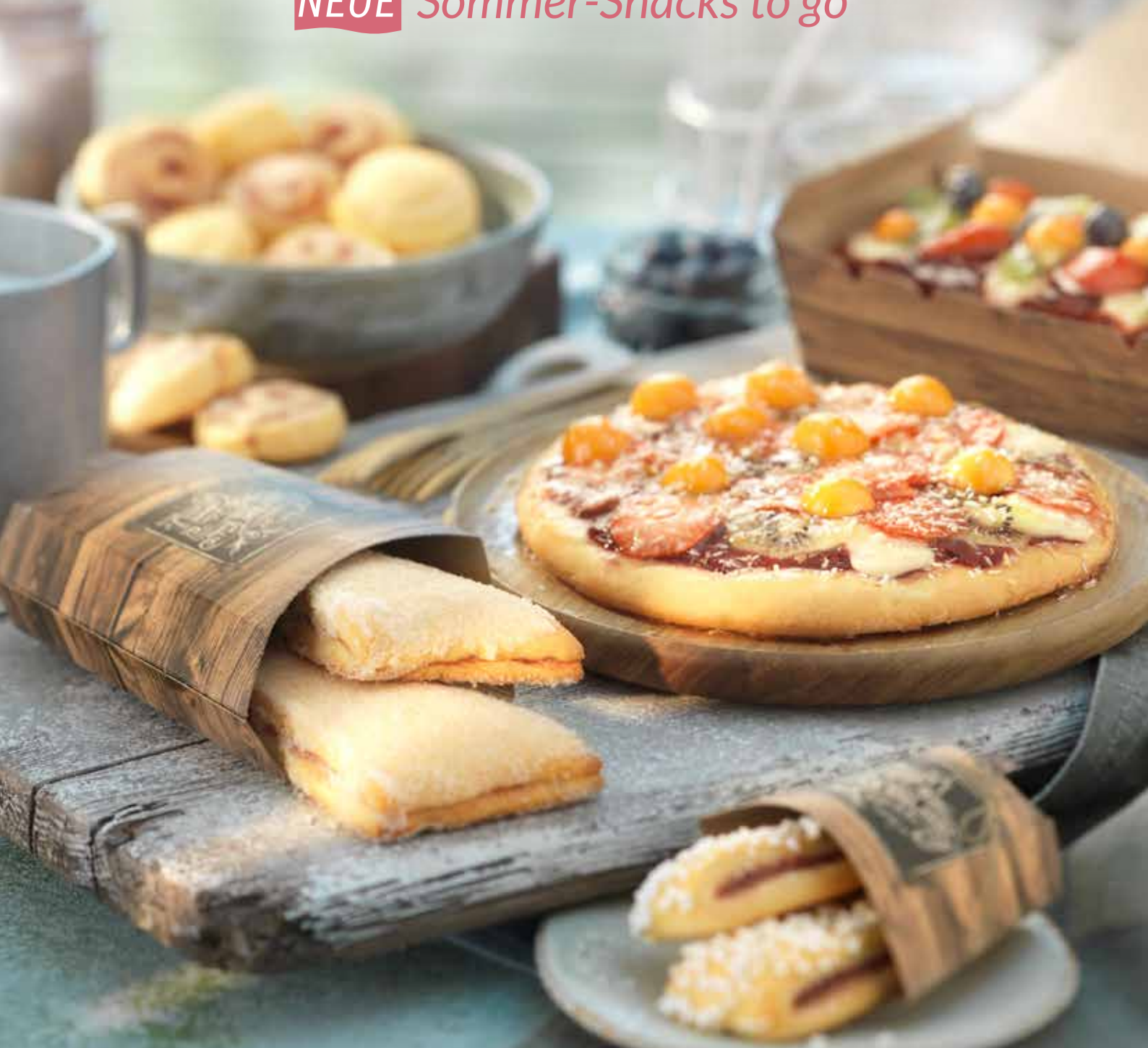


*Best of*  
**PICKNICK**

**NEUE** Sommer-Snacks to go







## 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

## 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.







## 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



## Sweet Hotdog

Gesamtstückzahl: 16

_____	1000 g	Quarkteig ( <b>Quarkella</b> ) [siehe Grundrezept]
_____	125 g	<b>Fruchti-Top Erdbeere</b>
_____	125 g	Quarkmasse ( <b>Käse-Frisch flach</b> ) [siehe Grundrezept]
_____	50 g	Wasser
_____	160 g	Streusel ( <b>Mürbella</b> ) [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 ( <b>Quarkella</b> ) [siehe Grundrezept]
_____	250 g	Zitronenfüllung ( <b>Limetto</b> ) 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.

## Downloadvorlagen

- Picknick Logo
  - DIN A5 Plakat für Thekenaufsteller
  - DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
  - DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller
- ...sind unter [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de) in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.

Best of  
**PICKNICK**  
NEUE Sommer-Snacks to go

