

# GEBÄCKVIELFALT MIT GOURMET EIERGUSS



**DREIDOPPEL**

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



## RICOTTA PINIENKERNE

### ZUTATEN:

1 Kuchen, konische Form, Ø 32/28 cm

Mürbteig  
(MELLA-MÜRBI/IREKS) 400 g

### Ricottamasse

43610 Gourmet Eieguss 625 g  
Zucker 310 g  
Wasser 940 g  
Ricotta 625 g  
17403 Citroperl 10 g  
73904 Vanille Bourbon Europa 5 g

Pinienkerne 40 g

### Dekor

34012 Geleeguss, Nappage Neutral,  
Zubereitung siehe Etikett 300 g  
Pinienkerne 40 g  
33518 Bienetta 40 g  
Pistazienkerne, gemahlen 5 g

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 165 °C ⌚ ca. 70 Min.

Form mit Mürbteig auslegen. Alle Zutaten der Ricottamasse verrühren, Pinienkerne unterheben, in die Form geben und backen. Mit Geleeguss abglänzen. Aus Pinienkernen und Bienetta Krokant herstellen und damit dekorieren.



## DINKEL PFLAUMEN STREUSEL

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Dinkel-Hefeteig  
(MELLA-DINKEL-HT) 900 g

Pflaumen, halbiert,  
TK-Ware 1.500 g  
32810 Triquell Neutral 20 g

### Eieguss

43610 Gourmet Eieguss 250 g  
Zucker 125 g  
Wasser 625 g  
73904 Vanille Bourbon Europa 5 g  
72104 Citrone Europa 5 g

### Knusperstreusel

Zucker 175 g  
33518 Bienetta 75 g  
Butter 250 g  
Weizenmehl 500 g  
15104 Zimtino 5 g

Mandeln, gestiftelt 50 g

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C ⌚ ca. 45 Min.

Den Dinkel-Hefeteig auf 60 x 20 cm ausrollen und in ein gefettetes Blech legen. Pflaumen gleichmäßig in den Teig einstecken und mit Triquell Neutral abstauben. Alle Zutaten für den Eieguss verrühren und aufstreichen. Zucker, Bienetta und Butter verkneten, Mehl und Zimtino zugeben und zu Streuseln verarbeiten. Streusel aufstreuen, die Mandeln darauf verteilen und gold-braun abbacken.



**1 Produkt, 2 Anwendungen!**  
Gourmet Eieguss, zur Herstellung von süßen und herzhaften Füllungen. 10-kg-Gebinde

**Produktinformation**



# APFEL SCHMAND

## ZUTATEN:

1 Kuchen, 26 cm Ø, 7 cm hoch

### Spezialboden hell

40922 Spezialmassen Mix	125 g
Wasser	75 g
71904 Vanille Europa	5 g
Blätterteig	400 g
32908 Pfirsich-Maracuja Powerfüllung	100 g
Äpfel, geschält, in Scheiben	1.000 g

### Schmandmasse

43610 Gourmet Eieguss	330 g
Zucker	165 g
Wasser	500 g
Schmand	330 g
18804 Quarkaroma 5 PLUS	10 g
22304 Konditoreipaste Apfel	20 g
71904 Vanille Europa	5 g

### Dekoration

Apfelspalten	20 g
34012 Geleeguss, Nappage Neutral, Zubereitung siehe Etikett	100 g
Mandeln, gehobelt, geröstet	50 g

## ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 165 °C    ⌚ ca. 70 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und Vanille Europa im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen und abbacken.

Blätterteig auf 3,5 mm ausrollen und den Ring damit auslegen. Pfirsich-Maracuja Powerfüllung aufstreichen und den halbier-ten Spezialboden einlegen. 500 g der Äpfel gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Alle Zutaten der Schmandmasse verrühren und die Hälfte der Schmandmasse auf die Äpfel geben. Einen weiteren Spezialboden auflegen und den Vorgang wiederholen, backen.

Auf den ausgekühlten Kuchen Apfelspalten legen, abglänzen und mit Mandeln dekorieren.