

FRÜHLINGSERWACHEN VIELFÄLTIGER GENUSS





RÜBLIRIEGEL

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm (34 Riegel à 3,5 x 10 cm)

Nussmürbteig
(s. Grundrezept) 560 g

Rüblimasse

46022 Backfüll Variant 1.600 g
Wasser 800 g
Möhren, geraspelt 500 g
Vollei 200 g
73304 Haselnuss Europa 40 g
Haselnüsse,
gehackt, geröstet 200 g
Haselnussgrieß, geröstet 300 g
15104 Zimtino 10 g
73005 Panettone 15 g

Dekor

37988 Sprühfix Aprikose 80 g
92204 Eigelb PLUS nach Bedarf
92304 Erdbeerrot PLUS nach Bedarf
Marzipan, angewirkt 500 g
Kakaobutterspray nach Bedarf
36818 Schokoladino 15 g
19250 Dekor Schoko-Rübli 34 St.

Grundrezept Nussmürbteig

Zucker 500 g
Butter 1.000 g
Nussgrieß, geröstet 275 g
Mehl 1.300 g
Vollei 200 g
73304 Haselnuss Europa 50 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190° C ⌚ ca. 75 Min.

Nussmürbteig ausrollen und im gefetteten Blech anbacken.

Alle Zutaten der Rüblimasse miteinander verrühren und 20 Minuten quellen lassen, auf den Mürbteig streichen, backen.

Den erkalteten Riegel mit aufgekochtem Sprühfix Aprikose bestreichen und die auf Stufe 2,5 ausgerollte und gefärbte Marzipandecke auflegen. Die Oberfläche mit Kakaobutterspray versiegeln und mit Schokoladino filieren. Den Riegel einteilen, schneiden, auf jedes Stück einen Punkt Schokoladino dressieren und Dekor Schoko-Rübli auflegen.



WALDFRUCHT-LAVENDEL-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Spezialboden

40922 Spezialmassen Mix 375 g
Wasser 225 g
50008 Dekor Choco Chips 100 g

Tränke

Läuterzucker 2:1 150 g
23820 Konditoreipaste Lavendel 5 g

Waldfrucht-Sahne

13466 Fond Royal CL Waldfrucht 250 g
Wasser 315 g
Sahne,
geschlagen, ungesüßt 1.260 g

Dekor

31018 Topglanz 200 g
23820 Konditoreipaste Lavendel 10 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F 100 g
19280 Dekor Siegel-Herz 22 St.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190° C ⌚ ca. 20 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen, Choco Chips unterheben und abbacken.

Läuterzucker mit Konditoreipaste Lavendel verrühren und den erkalteten Boden tränken.

Waldfrucht-Sahne anrühren und auf den Boden streichen, kurz anfrosten.

Topglanz mit Konditoreipaste Lavendel marmorieren, aufstreichen und ausdekorieren.



Liebesbrief

Dekorieren Sie zu besonderen Anlässen wie Valentinstag die Schnitten als Liebesbrief aus. Ideal dazu unser neuer Dekor Siegel-Herz (19280).

TIPP





EIERLIKÖR-KÄSEKUCHEN

ZUTATEN:

1 Kuchen, 26 cm Ø, Ringhöhe 6 cm

Mürbteig-Boden, dunkel (MELLA-MÜRBI/IREKS)	250 g
Mürbteig-Rand, dunkel (MELLA-MÜRBI/IREKS)	150 g

Käsemasse

33811 Creme Tradition	75 g
Zucker	185 g
73904 Vanille Bourbon Europa	10 g
Vollei	225 g
Speisequark (Magerstufe)	750 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	300 g

Eierlikör-Sahne

37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	30 g
Zucker	15 g
24704 Konditoreipaste Eierlikör	15 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	250 g

Dekor

37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	20 g
Eierlikör	100 g
38101 Dekor Eierlikör	7 St.
19230 Dekor Osterküken	7 St.
08401 Dekor Mini-Schokospäne, dunkel	5 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 60 Min.

Mürbteigboden auf Stufe 3 ausrollen und anbacken. Den Rand 4 cm breit ausrollen und den Ring damit auslegen.

Für die Käsemasse Creme Tradition mit Zucker, Vanille Bourbon Europa und Vollei verrühren und unter den Quark ziehen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in den Ring füllen. Den Käsekuchen abbacken und zum Ende der Backzeit zweimal zum Setzen kurz aus dem Ofen nehmen.

Auf den ausgekühlten Käsekuchen 230 g angerührte Eierlikör-Sahne aufstreichen, die restliche Sahne als Rosetten am Rand aufdressieren.

Für den Spiegel Sanettlösung mit Eierlikör verrühren und auf die Oberfläche gießen, nach dem Erstarren ausdekorieren.