

# BLECHKUCHEN







## APRIKOSE QUARK

### ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

### Quarkfüllung

46022 Backfüll Variant	400 g
Speisequark, 20 % Fettgehalt	400 g
18804 Quarkaroma 5-Plus	15 g
Milch	280 g
20604 Konditoreipaste Marille	40 g

### Sandmasse

43113 SandRühr Premium	200 g
Weizenmehl	200 g
Wasser	150 g
Speiseöl	150 g
16604 Trisan	5 g

Aprikosen, Dosenware 700 g

### Knusperstreusel

33518 Bienetta	55 g
Zucker	130 g
Butter	190 g
Weizenmehl	375 g
Dekorschnee	10 g

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 50 Min.

Alle Zutaten der Quarkfüllung miteinander verrühren und für mindestens 20 Minuten quellen lassen.

Alle Zutaten der Rührmasse für 3 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und im gefetteten Blech glatt streichen. Die Quarkfüllung mit einem Spritzbeutel diagonal aufdressieren, dazwischen Aprikosen auflegen, Streusel aufstreuen und abbacken.

Mit Dekorschnee abpudern.



## RHABARBER QUARK

### ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

### Knusperstreusel

33518 Bienetta	75 g
Zucker	175 g
Butter	250 g
Weizenmehl	500 g

### Quarkmasse

Speisequark, 20 % Fett	2.000 g
Vollei	200 g

Zucker

33811 Creme Tradition	400 g
17403 Citoperl	150 g
	15 g

Rhabarber, TK-Ware, aufgetaut

1.000 g

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C ⌚ ca. 60 Min.

Streusel herstellen. 2/3 der Streusel auf dem Blech verteilen, andrücken und für ca. 8 Minuten anbacken. Die Quarkmasse im All-in-Verfahren anrühren und auf dem angebackenen Boden verteilen. Den aufgetauten Rhabarber auf der Quarkmasse verteilen, mit Streuseln bedecken und abbacken.



## MARMOR

### ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

### Rührmasse

43113 SandRühr Premium	300 g
Weizenmehl	200 g
Speiseöl	200 g
Wasser	200 g
72104 Citrone Europa	4 g

### Schokorührmasse

40222 Sacher Mix	500 g
Speiseöl	150 g

Wasser

72404 Tonkabohne	250 g
	6 g

### Glasur

36818 Schokoladino	350 g
41518 Biancoladino	40 g

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 30 Min.

Alle Zutaten der hellen Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in einem gefetteten Blech verteilen. Alle Zutaten der Schokorührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und auf der hellen Rührmasse verteilen, mit einem Löffel marmorieren und abbacken.

Mit Schokoladino abstreichen und mit Biancoladino dekorieren.





# HIMBEER SCHMAND

## ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

Mürbteig (MELLA-MÜRB/IREKS)	500 g
Himbeeren, TK	450 g
32810 Triquell Neutral	10 g
<b>Schmandmasse</b>	
33811 Creme Tradition	200 g
Zucker	500 g
Schmand	1.500 g
Milch	1.250 g
72104 Citrone Europa	12 g
Marmorierung Typ Himbeere (siehe Grundrezept)	75 g

## Grundrezept

### Marmorierung Typ Himbeere

46310 Füll&Glanz	250 g
Zucker	100 g
Wasser	1.000 g
20804 Konditoreipaste	
Himbeere	200 g

## ARBEITSWEISE:

ca. 175 °C ca. 60 Min.

Mürbteig auf Stufe 4 ausrollen und anbacken. Die angetauten Himbeeren mit Triquell Neutral mischen und gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen.

Für die Schmandmasse Creme Tradition mit dem Zucker mischen. Schmand, Milch und Citrone Europa in einen Kessel geben und langsam glatt laufen lassen, dann die Mischung aus Creme Tradition und Zucker dazugeben und eine homogene Masse herstellen. Die Masse langsam in das Blech einfüllen, sodass die Himbeeren nicht oben schwimmen. Marmorierung Typ Himbeere aufdressieren und abbacken.

Für die Marmorierung Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Konditoreipaste Himbeere und Wasser geben und im schnellen Maschinen-gang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist.