

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



ENDLICH FRÜHLING

LECKERE GEBÄCKE BIS ZUM OSTERFEST



CARROT-BUN-CAKE

ZUTATEN:

4 Stück, 18 cm Ø

FÜLLMASSE

KAROTTE FRISCHKÄSE

- 470 g Backfüll Variant (46022)
- 160 g Frischkäse
- 25 g Konditoreipaste Apfelsine (28506)
- 275 g Milch
- 15 g Konditoreipaste Haselnuss mit Stücken (23306)
- 5 g Zimtino (15104)
- 160 g Karotten, gehobelt

1.250 g Butter-Hefequarkteig (MELLA-BUTTER-HEFE-QUARKTEIG/IREKS)

BAYRISCH CREME

- 175 g Creme Bavarette (33910)
- 375 g Wasser
- 250 g Creme Variant (30027)
- 5 g Konditoreipaste Vanille Moroni (22004)

DEKOR

- 200 g Sprühfix Aprikose (37988)
- 32 St. Dekor Marzipan-Möhren (07901)
- 10 g Pistazien, gehackt

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: 25–30 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Butter-Hefequarkteig auf 90 x 30 cm (Ausrollstärke 2,5 mm) ausrollen. Füllmasse aufstreichen, zur Schnecke aufrollen, schneiden und je 9 Stück in einen gefetteten Ring legen.

Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Auskühlen halbieren und die obere Hälfte apricotieren.

Alle Zutaten der Bayrisch Creme bei hoher Geschwindigkeit für 7 Minuten aufschlagen. Mit einer Sterntülle aufdressieren und die obere Hälfte auflegen. Mit Dekor Marzipan-Möhren und gehackten Pistazien ausgarnieren.



EIERLIKÖR-KIRSCHSAHNE

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

SPEZIALBODEN

- 375 g Spezialmassen Mix (40922)
- 225 g Wasser
- 3 g Citrone Europa (72104)
- 60 g Dekor Borkensplitter (52808)

KÄSE-KIRSCH-SAHNE

- 125 g Fond Royal CL Käse-Sahne (13066)
- 200 g Wasser
- 40 g Konditoreipaste Kirsche (20504)
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

EIERLIKÖR-SAHNE

- 160 g Fond Royal CL Eierlikör (16966)
- 100 g Wasser
- 100 g Eierlikör

- 800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 290 g Eierlikör
- 60 g Sanettlösung, Sanett (37866) Zubereitung siehe Etikett
- 10 g Konditoreipaste Kirsche (20504)
- 100 g Dekorsahne mit Stabifix F (31904)
- 11 St. Dekor Eierlikörflasche (04901)
- 11 St. Dekor Eierlikör (38101)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 20 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und Citrone Europa im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen, Dekor Borkensplitter unterziehen und abbacken.

Fond Royal CL Käse-Sahne mit Wasser und Konditoreipaste Kirsche verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Sahne auf den Boden streichen und anschließend das Blech mit angerührter Eierlikör-Sahne auffüllen. Nach dem Kühlen Eierlikör mit Sanettlösung verrühren und auf die Oberfläche auftragen. Mit Konditoreipaste Kirsche abspinnen und ausgarnieren.



OSTERNESTER



ZUTATEN:

20 Stück (10 cm Ø)

FÜLLMASSE TYP BANANE

- 760 g Backfüll Variant (46022)
- 380 g Wasser
- 115 g Konditoreipaste Banane (20204)

- 660 g Mürbteig, dunkel (MELLA-MÜRBI/IREKS)

DEKOR

- 335 g Vollmilchkuvertüre
- 335 g Alpenmilch Schokoladino (43208)
- 35 g Dekor Nonpareille (94508)
- 300 g Bananen-Streusel (s. Grundrezept)
- 20 St. Dekor Küken im Ei (06801)

GRUNDREZEPT

BANANEN-STREUSEL

- 200 g Zucker
- 400 g Blancoladino (41518)
- 40 g Konditoreipaste Banane (20204)
- 100 g Kuvertüre, weiß, flüssig
- 5 g Pistaziengrün PLUS (91504)
- Eigelb PLUS (92204), nach Bedarf

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 3 mm) und mit einem gewellten Ausstecher ausstechen. Füllmasse mit einer 14er-Sterntüle ringförmig aufdressieren und abbacken.

Kuvertüre mit **Alpenmilch Schokoladino** auflösen, Gebäck überziehen und mit **Dekor Nonpareille** bestreuen. Mit Streuseln füllen und mit **Dekor Küken im Ei** ausgarnieren.

Herstellung Bananen-Streusel:

Die Zutaten der Streusel im Knetter mischen, durch ein grobes Sieb drücken und frosten.