

Johannisbeer-Mohn-Quarkschnitte

mit MELLA-MUFFIN-RÜHR, MELLA-MOHN GOURMET und IREKS-QUARKKUCHEN



Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	0,750 kg
MELLA-MOHN GOURMET	0,750 kg
Vollei	0,550 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Wasser	0,400 l
Gesamtgewicht	2,750 kg

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten glatt rühren.

Quarkmasse:

IREKS-QUARKKUCHEN	0,525 kg
Speisequark, Magerstufe	1,500 kg
Sahne	0,550 kg
Vollei	0,500 kg
Wasser (heiß)	0,550 l
Gesamtgewicht	3,625 kg

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten glatt rühren.

TK-Johannisbeeren (mit MELLA-FIX ummantelt) 1,000 kg

Verarbeitungshinweise: Die Rührmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verstreichen.
Die TK-Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen, die Quarkmasse aufbringen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)