

Eierschecke mit Quark

KOMPLET Eierschecke-Fix



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

KOMPLET Hefe Fresh 20
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 600 g

Quarkauflage:

KOMPLET Käsefein
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 1.250 g

Auflage:

KOMPLET Eierschecke-Fix 500 g
Wasser 825 g

Zum Unterheben:

Sahne, geschlagen 250 g

Dekor:

Butter, flüssig 75 g
Zucker 75 g

Gesamtmasse 3.575 g

Verarbeitung:

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen.
Nach der Teigruhe den Teig auf vorbereitete
Bleche (60 x 20 cm) ausrollen und stippen.

Einwaage Hefeteig: 600 g

Die Zutaten der Quarkauflage nach der
Grundrezeptur (auf Rückseite) herstellen und
auf den Hefeteig aufstreichen.

Einwaage Quarkauflage: 1.250 g

Die Zutaten der Eierscheckenmasse mit dem
feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 6 Minuten

Anschließend die aufgeschlagene Sahne
unterheben und die Eierscheckenmasse auf der
Quarkauflage verteilen.

Einwaage

Auflage/Eierscheckenmasse: 1.575 g

Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 50 - 55 Min.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen
buttern und zuckern. Nach dem Erkalten in
Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer
Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen
und schneiden.

MEISTERTIPP:

DIE EIERSCHECKENMASSE LÄSST SICH AUCH
PROBLEMLOS IM ALL-IN VERFAHREN HERSTELLEN.
DABEI WIRD DIE FLÜSSIGE SAHNE MIT WASSER UND
KOMPLET Eierschecke-Fix KURZ GLATTGERÜHRT.

DIE MASSE WIRD DANN NACH EINER
ABSTEHZEIT VON 10 MINUTEN IM ALL-IN
VERFAHREN AUFGESCHLAGEN.

NUR TEMPERIERTEN (CA. 20 °C) QUARK
VERWENDEN. BEI VERARBEITUNG VON GEKÜHLTEN
QUARK WARMES WASSER VERWENDEN. DIE
MASSENTEMPERATUR SOLLTE CA. 20 °C BETRAGEN.

Aus Gutem das Beste backen!

Eierschecke mit Quark

KOMPLET Eierschecke-Fix



Grundrezeptur KOMPLET Hefe Fresh 20 ohne Ei

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Wasser	500 g
Gesamtgewicht	2.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Grundrezeptur Quarkauflage

KOMPLET Käsefein	750 g
Speisequark, Magerstufe	2.500 g
Speiseöl	750 g
Vollei	300 g
Wasser	700 g
Gesamtgewicht	5.000 g

Verarbeitung:

Die Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatt rühren.

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Eierschecke mit Aprikose

KOMPLET Eierschecke-Fix



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20 (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	600 g
Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patissiere (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	675 g
Fruchtauflage:	
Aprikosen, 1/2 Frucht (Dosenfrüchte)	600 g
Auflage:	
KOMPLET Eierschecke-Fix	500 g
Wasser	825 g
Zum Unterheben:	
Sahne, geschlagen	250 g
Dekor:	
Butter, flüssig	75 g
Zucker	75 g
Gesamtmasse	3.600 g

Verarbeitung:

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen. Nach der Teigruhe den Teig auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ausrollen und stippen.

Einwaage Hefeteig: 600 g

Die Zutaten der Cremeauflage nach der Grundrezeptur (auf Rückseite) herstellen und auf den Hefeteig aufstreichen. Danach mit den gut abgetropften Aprikosen belegen.

Einwaage Cremeauflage: 675 g
Einwaage Fruchtauflage: 600 g

Die Zutaten der Eierscheckenmasse mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 6 Minuten

Anschließend die aufgeschlagene Sahne unterheben und die Eierscheckenmasse auf der Cremeauflage verteilen.

Einwaage
Auflage/Eierscheckenmasse: 1.575 g
Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C
Backzeit: ca. 55 - 60 Min.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen buttern und zuckern. Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:

DIE EIERSCHECKENMASSE LÄSST SICH AUCH PROBLEMLOS IM ALL-IN VERFAHREN HERSTELLEN. DABEI WIRD DIE FLÜSSIGE SAHNE MIT WASSER UND KOMPLET Eierschecke-Fix KURZ GLATTGERÜHRT. DIE MASSE WIRD DANN NACH EINER ABSTEHZEIT VON 10 MINUTEN IM ALL-IN VERFAHREN AUFGESCHLAGEN.

Aus Gutem das Beste backen!

Eierschecke mit Aprikose

KOMPLET Eierschecke-Fix



Grundrezeptur KOMPLET Hefe Fresh 20 ohne Ei

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter, temperiert	140 g
Hefe	60 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Grundrezeptur KOMPLET Creme Patissiere

KOMPLET Creme Patissiere	350 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.350 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Kirmeskuchen

KOMPLET Eierschecke-Fix



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20 (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	600 g
Quarkauflage:	
KOMPLET Käsefein (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	2.500 g
Auflage:	
KOMPLET Eierschecke-Fix	125 g
Zucker	75 g
Vollei	75 g
Butter, flüssig	125 g
Wasser	100 g
Zum Aufstreuen:	
Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	200 g
Dekor:	
Zucker	75 g
Gesamtmasse	3.875 g

Verarbeitung:
Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen.
Nach der Teigruhe den Teig auf vorbereitete
Bleche (60 x 20 cm) ausrollen und stippen.

Einwaage Hefeteig: 600 g

Die Zutaten der Quarkauflage nach der Grundrezeptur (auf Rückseite) herstellen und auf den Hefeteig aufstreichen.

Einwaage Quarkauflage: 2.500 g

Die Zutaten der Auflage/Eierscheckenmasse mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf der Quarkauflage verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 6 Minuten

Einwaage

Auflage/Eierscheckenmasse: 500 g

Danach die Butterstreusel aufstreuen.

Einwaage Butterstreusel: 200 g

Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 50 - 55 Min.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen zuckern. Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:

NUR TEMPERIERTEN (CA. 20 °C) QUARK VERWENDEN. BEI VERARBEITUNG VON GEKÜHLTEN QUARK WARMES WASSER VERWENDEN. DIE MASSENTEMPERATUR SOLLTE CA. 20 °C BETRAGEN.

Aus Gutem das Beste backen!

Kirmeskuchen

KOMPLET Eierschecke-Fix



Grundrezeptur KOMPLET Hefe Fresh 20 ohne Ei

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter, temperiert	140 g
Hefe	60 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Grundrezeptur Quarkauflage

KOMPLET Käsefein	750 g
Speisequark, Magerstufe	2.500 g
Speiseöl	750 g
Vollei	300 g
Wasser	700 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	5.000 g

Verarbeitung:

Die Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatt rühren.

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!

Sommer-Eierschecke

KOMPLET Eierschecke-Fix



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

Butterhefeteig aus
KOMPLET Spitzenberliner mit Butter
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 500 g

Quarkauflage:

KOMPLET Käsefein
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 1.250 g

Fruchtauflage:

Mandarinen-Orangen, Dosenfrüchte 200 g

Auflage:

KOMPLET Eierschecke-Fix 375 g
Wasser 615 g

Zum Unterheben:

Sahne, geschlagen 190 g

Zum Aufstreuen:

Johannisbeeren, rot, gefroren 125 g
Butterstreusel aus
KOMPLET Mürb + Streusel
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 200 g

Zum Abglänzen:

Aprikosen-Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 50 g

Gesamtgewicht 3.505 g

Verarbeitung:

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen.
Nach der Teigruhe den Teig auf vorbereitete
Bleche (60 x 20 cm) ausrollen und stippen.

Einwaage Butterhefeteig: 500 g

Die Zutaten der Quarkauflage nach der
Grundrezeptur (auf Rückseite) herstellen und
auf den Hefeteig aufstreichen.

Einwaage Quarkauflage: 1.250 g

Anschließend die Mandarinen auf der Quark-
auflage verteilen.

Einwaage Fruchtauflage:
Mandarinen-Orangen 200 g



Die Zutaten der Auflage/Eierscheckenmasse mit
dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 6 Minuten

Anschließend die aufgeschlagene Sahne unterheben
und die Eierscheckenmasse auf der Quarkauflage
verteilen.

Einwaage

Auflage/Eierscheckenmasse: 1.180 g

Zum Schluss die Johannisbeeren und die
Butterstreusel aufstreuen und backen.

Einwaage

Johannisbeeren: 125 g

Einwaage

Butterstreusel: 200 g

Backtemperatur:

190 °C

Backzeit:

ca. 55 - 60 Min.

Nach dem Erkalten die Sommer-Eierschecke mit
Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel**
Aprikose abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm,
dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro
Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Aus Gutem das Beste backen!

Sommer-Eierschecke

KOMPLET Eierschecke-Fix



Grundrezeptur Butterhefeteig aus KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

Teig:

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Zucker	50 g
Butter, temperiert	50 g
Hefe	60 g
Vollei	100 g
Wasser	350 g
Gesamtteig	1.610 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Butterhefeteiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Grundrezeptur Quarkauflage

KOMPLET Käsefein	750 g
Speisequark, Magerstufe	2.500 g
Speiseöl	750 g
Vollei	300 g
Wasser	700 g
Gesamtgewicht	5.000 g

Verarbeitung:

Die Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatt rühren.

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

MEISTERTIPP:

DIE EIERSHECKENMASSE LÄSST SICH AUCH PROBLEMLOS IM ALL-IN VERFAHREN HERSTELLEN. DABEI WIRD DIE FLÜSSIGE SAHNE MIT WASSER UND **KOMPLET Eierschecke-Fix** KURZ GLATTGERÜHRT.

DIE MASSE WIRD DANN NACH EINER ABSTEHZEIT VON 10 MINUTEN IM ALL-IN VERFAHREN AUFGESCHLAGEN.

NUR TEMPERIERTEN (CA. 20 °C) QUARK VERWENDEN. BEI VERARBEITUNG VON GEKÜHLTEN QUARK WARMES WASSER VERWENDEN. DIE MASSETEMPERATUR SOLLTE CA. 20 °C BETRAGEN.



Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!