



BLECHKUCHEN-EM

EINE TAKTIK, DIE AUFGEHT!

In der Offensive unser Trio aus QUARKTEIG, HEFE-QUARKTEIG und HEFETEIG KONZENTRAT CLEAN LABEL aus dem Team Feinteige. Gemeinsam mit FRUCHTFIX, EIERSCHECKE und KALTKREM sind sie ein starke Mannschaft für den Kick-off in die Sommersaison. Unser Team der Blechkuchen-EM steht zum Anpfiff bereit!

Art.-Nr. 2057

WESTFALIA HEFE QUARKTEIG

- Sichere Anwendung
- Natürlicher Geschmack
- Lange Frischhaltung
- Frosterstabilität

AUCH ALS KONZENTRAT
ERHÄLTlich

BUCHTELN MIT FRUCHTFÜLLUNG

Grundrezeptur	Menge
WESTFALIA Hefe-Quarkteig	10000 g
Hefe	500 g
Vollei	1500 g
Wasser	2800 g
Gesamtmenge	14800 g

Knetzeit: 2 und 5 Minuten

Herstellung der Buchteln: Den Grundteig in 2kg Pressen wiegen und rundwirken. Nach einer Ballengare von ca. 15 Minuten diese abpressen und ca. 20 Minuten gut abgedeckt ruhen lassen. Im Anschluss die Teiglinge flach rollen (3 mm) und die gewünschte Fruchtfüllung mittig aufdressieren, dann wieder gut verschließen und mit dem Schluss auf ein vorbereitetes Blech setzen und auf Gare stellen.

5 x 6 Stück auf ein 60 x 40 cm Backblech.

Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit etwas Schwaden bei 200° – 210°C ca. 20 – 25 Minuten backen.

Nach dem Backen mit flüssiger WESTFALIA Back Melange bestreichen, mit Zucker bestreuen und mit WESTFALIA Superschnee veredeln.



AUCH ALS KONZENTRAT
ERHÄLTlich

Art.-Nr. 1275

WESTFALIA QUARKTEIG

- Mit hohem Quarkanteil
- Rationell Verarbeitung
- Lange Frischhaltung

SCHWARZ-ROT-GOLD-SCHNITTE

Zutaten Quarkteig (Grundrezeptur)	Menge
WESTFALIA Quarkteig	10000 g
Vollei	2000 g
Wasser	3000 g
Gesamtmenge Quarkteig	15000g

Knetzeit: 4 und 2 Minuten, im All-In-Verfahren

Zutaten (für ein Blech 60 x40 cm)	Menge
Quarkteig	1250 g
Mohnfüllung	1300 g
Himbeerfüllung	1300 g
WESTFALIA Kaltkrem	1300 g
Gesamtmenge	5150 g

Herstellung:

Den Quarkteig auf ein gefettetes Blech (60 x 40 cm) ausrollen, die Füllungen abwechselnd (Mohn, Himbeer, Kaltkrem) diagonal mit einem Spritzbeutel aufdressieren, anschließend backen. Nach dem Backen mit WESTFALIA Geleeguss klar abglänzen.

Backtemperatur:

ca. 200°C

Backzeit:

ca. 45 Minuten

MEHR NATÜRLICHKEIT FÜR
IHRE AUSLAGE, DANK UNSERER
CLEAN LABEL PRODUKTE

Art.-Nr. 2060

WESTFALIA HEFETEIG CLEAN LABEL

- ohne gehärtete Fette
- mit natürlichen Aromen & Zutaten
- ohne Farbstoffe & Konservierungsmittel
- verbraucherfreundliche Deklaration
- Konzentrat (30%er) zur Herstellung von feinen Hefeteigen sowie Plundergebäcken
- Zugabe von Weizenmehl, Vollei, Wasser, Hefe und Butter oder Margarine
- Rationelle Herstellung durch verarbeitungsfreundlichen Teig
- Abgerundeter Geschmack durch Sahnepulver

GEFÜLLTER MANDELKUCHEN

Grundrezeptur	Menge	Zutaten (1 Blech 60 x 40cm)	Menge
WESTFALIA Hefeteig Konzentrat CL	3000 g	Hefeteig CL	1250 g
Weizenmehl	7000 g	WESTFALIA Extra Supercreme CL, aufgeschlagen	150 g
WESTFALIA Extra Back CL	1000 g	Mandeln, gehobelt	250 g
Hefe	500 g	Zucker	150 g
Wasser	4000 g		

Knetzeit: 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell

Herstellung Zuckerkuchen:

Den Hefeteig CL in der Knetmaschine 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell kneten lassen. Nach einer kurzen Teigruhephase, 1250 g Hefeteig auf ein gefettetes Backblech 60 x 40 cm ausrollen, stippen und auf Gare stellen. Bei ½ Gare die aufgeschlagene Supercreme gleichmäßig als Tupfen auf den Hefeteig dressieren, die Mandeln und den Zucker aufstreuen. Den Kuchen nochmal ca. 15 Minuten auf Gare stellen dann backen.

Backtemperatur: ca. 210 – 220 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

Zutaten Kochkrem	Menge
Vollmilch	1000 g
WESTFALIA Extra Supercreme CL	50 g
Zucker	130 g
WESTFALIA Kochkrem	90 g

Herstellung:

90 g Kochkrepulver zunächst mit einem Teil Milch (ca. 100 – 120 g) kalt anrühren. Restliche Milch mit dem Zucker und der Supercreme zum Kochen bringen, das angerührte Krepulver zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen.

Den Mandelkuchen in 2 Hälften schneiden, den Boden mit dem noch heißen Pudding gleichmäßig bedecken dann mit der oberen Hälfte abdecken.



Art.-Nr. 2044

WESTFALIA EIERSCHECKE

- Locker, zart und saftig
- Rationell und vielseitig in der Anwendung
- Schnell und sicher in er Verarbeitung
- Köstlich im Geschmack

KLOSTERBEEREN-SCHNITTE

Zutaten WESTFALIA Quarkteig

Zutaten	Menge
WESTFALIA Quarkteig	800 g
Wasser	240 g
Vollei	160 g

Zutaten Füllung

Zutaten	Menge
WESTFALIA Kalkrem Super	350 g
Marzipan	200 g
Wasser	1000 g

TK-Stachelbeeren 1000 g

Zutaten Topping

Zutaten	Menge
WESTFALIA Eierschecke	600 g
Wasser	1200 g

Gesamtmenge Quarkteig 1500 g

Herstellung: Den Quarkteig laut Grundrezept herstellen und nach kurzer Entspannungszeit auf ein gefettetes Blech 60 x 40 cm ausrollen und stippen. Den frisch angerührten Kalkrem auf dem Quarkteig verstreichen und anschließend die Stachelbeeren aufstreuen. Die angerührte Eierschecke über dem Kuchen gleichmäßig verstreichen und nach einer kurzen Quellzeit backen.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten



Art.-Nr. 0955

WESTFALIA FRUCHT-FIX

- Kaltsaftbinder, mit Zucker vermischt, für alle Fruchtfüllungen schnell und sicher zu verarbeiten
- Klumpenfreies Einrühren
- Hohe Bindekraft
- Fruchtfüllungen sind back- und schnittfest und lassen sich ungebacken und gebacken einfrieren.
- vorzügliche Isolierung von Torten- und Kuchenböden

PFLAUMENKUCHEN

Zutaten WESTFALIA Quarkteig	Menge
WESTFALIA Quarkteig	1000 g
Vollei	200 g
Wasser	300 g
Gesamtmenge Quarkteig	1500 g

Knetzeit: 4 und 2 Minuten, im All-In-Verfahren

Zutaten (FÜR EIN BLECH 60X40CM)	Menge
Quarkteig	1200 g
WESTFALIA Fruchtfix	50 g
Pflaumen/Zwetschgen	3000 g
Gesamtmenge	4250 g

Herstellung: Den Quarkteig auf ein gefettetes Blech (60 x 40 cm) ausrollen, mit Westfalia Fruchtfix bestreuen dann mit den Pflaumen belegen anschließend backen. Nach dem Backen mit Zimtucker bestreuen!

Backtemperatur: ca. 230 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten



Art.-Nr. 930

WESTFALIA KÄSEKUCHEN-FIX

- Die Grundmischung für Käsekuchen, hohe Käsetorten und backfeste Quarkfüllungen
- Feiner quarkfrischer, abgerundeter Geschmack
- Zarte, cremige Struktur, saftig und lange frisch

AMERICAN CHEESECAKE

Zutaten (für 2 Kuchen 28cm Ø)	Menge
Frischkäse	1250 g
Vollei	250 g
Wasser	650 g
WESTFALIA Käsekuchen Fix	500 g
Gesamtmenge	2650 g

Herstellung: Die Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und gleichmäßig in zwei mit Mürbteig ausgelegte Ringe verteilen dann backen. Den abgekühlten Kuchen mit frischem Obst (z.B. Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren) belegen dann mit Geleeguß abglänzen oder mit Fruchtpüree servieren.

Backtemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

TOLLE REZEPTE? WIR HABEN NOCH MEHR!

Besuchen Sie uns online unter www.lindemann.info/rezepte und lassen Sie sich von unserem REZEPT DES MONATS inspirieren.



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

Westfälische Lebensmittelwerke
Lindemann GmbH & Co. KG
32257 Bünde · www.lindemann.info

Telefon: +49 (0)5223 8203-0
Telefax: +49 (0)5223 8203-11