



Pflaumenkuchen auf Quarkteig

Pflaumenkuchen auf Quarkteig "klassische Art"
 Verkehrsbezeichnung:

Rezept-Nr.: 04076

Erprobtes Artikelrezept
 Feingebäcke

Herstellungshinweise	Zutaten	Gewicht kg	Betriebs-Rezept kg
1.200 g Quarkteig nach einer Ruhezeit von 20 Min. auf ein Blech, ca. 60 x 40 cm, ausrollen, stippen und mit Meister Variopan bestreuen. Das Blech mit einer Vorstellschiene versehen.	Quarkteig mit Meister Quarkteig (Rezept s. Verpackung)	1,200	
	Meister Variopan	0,150	
Die entsteinten Pflaumen auf den vorbereiteten Teig auflegen und abbacken.	Pflaumen, entsteint	2,500	
Nach dem Erkalten in gewünscht große Stücke, z. B. 8 x 5 cm, schneiden.			

Fachlicher Tipp:

Pflaumenkuchen können vor dem Backen mit Streusel bestreut oder nach dem Backen abgeglänzt werden.

Ofentemp.: 0 °C (0 °C der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	3,850
Backzeit ca.: 0 Min.	Backverlust in %	14
	Stückzahl	44
	Fertiggewicht g	75,25