

# UNIFERM Quarkback

... stark in Sachen Quark



## Quarkhörnchen

Quarkteig

2,000 kg

### Herstellung / Aufarbeitung

Den Pressteller einfetten, Quarkteig auflegen und rundwirken. Von Hand die Teiglinge langrollen und zu Hörnchen aufarbeiten. Mit Unterblech abbacken. Nach dem Backen mit aufgelöster Butter abstreichen und in Zucker wälzen.

Backtemperatur:  
Backzeit:

ca. 190 °C  
ca. 20 min

## Streuselplätzchen

Quarkteig

1,500 kg

Rosinen

0,150 kg

Streusel

0,700 kg

Gesamtgewicht

2,350 kg

### Herstellung / Aufarbeitung

Rosinen kurz unter den Quarkteig kneten. Nach der Teigruhe rundwirken und die Teiglinge in Streusel drücken. Auf gefettete Backbleche setzen und abbacken.

Backtemperatur:  
Backzeit:

ca. 200 °C  
ca. 20 min

## Donuts

Quarkteig

2,000 kg

### Herstellung / Aufarbeitung

Den Quarkteig ausrollen und Donuts ausstechen. Die Donuts in der Fettpfanne beide Seiten ca. 1,5 min ausbacken. Anschließend mit UNIFERM Instant-fondant überziehen oder in Zimt-Zucker wälzen.

Fettemperatur:  
Butterschmalz:  
Pflanzenfett:

165-170 °C  
je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C



UNIFERM GmbH & Co. KG  
Postfach 16 61 · 59359 Werne  
Brede 4 · 59368 Werne  
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0  
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280  
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444  
info@uniferm.de · www.uniferm.de



Best-Nr: 85210 2 06/16 E

# UNIFERM Quarkback

quarkstark und flexibel

Verwendbar  
mit **Butter**  
oder  
**Margarine!**



UNIFERM Quarkback

## Grundrezept

UNIFERM Quarkback	10,000 kg
Butter / Margarine	1,500 kg
Vollei	2,000 kg
Wasser*	3,000 kg
Gesamtgewicht	16,500 kg

**Herstellung**  
Knetzeit: Spiralkneter: ca. 5 min langsam  
Teigruhe: ca. 20 min

## Fruchtschleifen

<b>Rezept</b>	2,500 kg
Quarkteig	1,400 kg
UNIFERM Kondikrem (fertig angerührt)	2,000 kg
angedicktes Obst	5,900 kg
Gesamtgewicht	

**Herstellung / Aufarbeitung**  
Den Teig abpressen und rundwirken. Anschließend die Teiglinge langrollen, zu einer Acht formen und auf gefettete Backbleche legen. Den Kream und das ange-dickte Obst in die Löcher dressieren. Anschließend abbacken. Nach dem Backen mit UNIFERM Gel-Aprikose apricotieren und mit UNIFERM Instant-fondant abglänzen.  
Backtemperatur: ca. 200 °C  
Backzeit: ca. 22 min

## Mohnstollen

<b>Rezept</b>	0,600 kg
Quarkteig	0,400 kg
UNIFERM Mohnback (fertig angerührt)	1,000 kg
Gesamtgewicht	

**Herstellung / Aufarbeitung**  
Den Quarkteig auf eine Größe von ca. 30 x 30 cm ausrollen und die Mohnfüllung gleichmäßig aufstreichen. Den Stollen gegenläufig aufwickeln und in gefettete Toastbrotkästen setzen. Mit Streusel bestreuen und abbacken.  
Backtemperatur: ca. 200 °C  
Backzeit: ca. 50 min



# Grenzenlos kreativ!

**Mit UNIFERM Quarkback haben Sie die Wahl:**

**mit Butter – für echte Buttergebäcke!**

**mit Margarine – für Quarkteiggebäcke auf höchstem Niveau!**

Ihre Kunden wünschen ein abwechslungsreiches Sortiment? Kein Problem! Mit nur einem Grundrezept schaffen Sie eine Vielzahl unterschiedlichster Gebäcke. Ob Stuten, Stollen, Blechkuchen oder Stückgebäck – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Überzeugen Sie sich selbst:

- optimale Teig- und Verarbeitungseigenschaften
- abgerundeter, frischer Quarkgeschmack
- lange Frischhaltung

UNIFERM Quarkback – eine Frage des guten Geschmacks.

Ob Butter oder Margarine – so oder so – Ihre Kunden werden begeistert sein!

## Kirsch-Quark-Kuchen

<b>Rezept</b>	
Quarkteig	
Quarkfüllung (fertig angerührt)	1,200 kg
angedickte Kirschen	3,200 kg
Gesamtgewicht	2,500 kg
	6,900 kg

**Herstellung / Aufarbeitung**  
Den Quarkteig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech (60 x 40 cm) legen. Die Quarkfüllung mit einer Sterntülle rosettenartig diagonal in Streifen aufdressieren. In die Zwischenräume die angedickten Kirschen spritzen. Anschließend abbacken. Nach dem Backen mit UNIFERM Gel-Aprikose abglänzen.  
Backtemperatur: ca. 200 °C  
Backzeit: ca. 35 min

## Hessischer Apfelkuchen

<b>Rezept</b>	
Quarkteig	
UNIFERM Apfelback (fertig angerührt)	1,200 kg
UNIFERM Persipan-Makronenmasse	3,000 kg
Gesamtgewicht	0,600 kg
	4,800 kg

**Herstellung / Aufarbeitung**  
Den Quarkteig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech (60 x 40 cm) legen. Die Apfelfüllung gleichmäßig aufstreichen und mit UNIFERM Persipan-Makronenmasse ein Gitter aufdressieren. Anschließend abbacken.  
Backtemperatur: ca. 200 °C  
Backzeit: ca. 45 min

**Butter  
oder  
Margarine?  
... wählen  
Sie selbst!**

