

Mandel Blaubeer Gugelhöppli

gefüllt mit Vanille Quark Creme



REZEPTMENGE 30 Stück

REZEPTNUMMER GB60028

Buttermasse, Valencia F, Blaubeeren, Gugelhopf

315 g Butter
315 g Zucker
140 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
4.2 g Zitronenzeste (1 Zitrone = 5g) 0,5 g
280 g Eier flüssig pasteurisiert
315 g Weismehl Typ 400
1 g Salz
7 g Backpulver
210 g Blaubeeren

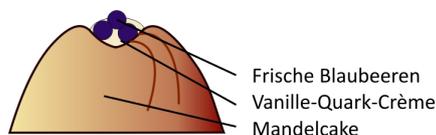
Die Butter und den Zucker ca. 20 Minuten langsam schaumig schlagen. Die Valencia fest Mandelmasse, den Zitronenabrieb und die Eier langsam dazugeben. Mehl, Salz und Backpulver absieben und am Schluss einmellieren. Die tiefgekühlten Blaubeeren direkt aus dem Tiefkühler zuletzt einmellieren. Alternativ können die Blaubeeren auch aufgetaut mit Saft einmelliert werden.

Creme, Vanille Quark Creme

110 g Milch 3.5%
20 g Zucker
1 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g) 1/4 Stück Bourbon
20 g Milch 3.5%
5 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
25 g Rahm 35%
15 g Eigelb flüssig pasteurisiert
75 g Rahmquark

Milch, Zuckermenge und Vanille zum Kochen bringen. Zweite Milchmenge, Crèmepulver, Rahm und Eigelb zusammen anrühren, unter die kochende Milch ziehen und auf 82°C erwärmen. Quark unter die noch warme Vanillecreme rühren, kalt stellen.

Aufbau



Mandel Blaubeer Gugelhöppli

1585 g Buttermasse, Valencia F, Blaubeeren, Gugelhopf
270 g Creme, Vanille Quark Creme

Felchlin Promotionsmaterial

Silikon-Backform
Gugelhöppli

Gugelhopf

Gugelhopf-Masse in gebutterte Silpatform "Gugelhöppli" ca. 50 g je Form eindressieren und backen.
Backtemperatur: 190°C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Fertigstellung

Gugelhöppli noch warm ausformen, ausgekühlte Gugelhöppli mit Puderzucker bestäuben. Öffnung mit Vanille-Quark-Crème füllen und mit frischen Blaubeeren dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

KK42 Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
UE05 Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
VO05 Silikon-Backform Gugelhöppli

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Mandel Blaubeer Gugelhöpfl

gefüllt mit Vanille Quark Creme

Felchlin Promotionsmaterial



VO05 Silikonform Gugelhöpfl

für 6 Stück

Format 65 x 65 x 32 mm

Mandel Blaubeer Gugelhöpfl

gefüllt mit Vanille Quark Creme



Rezeptnummer : GB60028

Beschreibung : Butter Mandel Gugelhopf mit Blaubeeren gefüllt und Vanille Quarkcreme

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	342
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1433
Verkaufspreis		Fette	19.46 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	9.96 g
		Kohlenhydrate	35.99 g
		davon Zucker	23.39 g
		Eiweiss	5.34 g
		Salz	0.3 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Butter**, **Weizenmehl**, **Eier**, Blaubeeren 11%, **Vollmilch**, **Rahmquark**, **Mandeln 4%**, **Rahm**, **Eigelb**, Triebmittel (Backpulver), Maisstärke, Zitronenschale, Wasser, Speisesalz, Vanille, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 29.09.2022

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung