



HEFE-QUARKTEIG OSTERHASEN

Dawn[®]



HEFE-QUARKTEIG OSTERHASEN

ZUTATEN

Aufbau für ca. 45 Hasen

3200 g Hefe-Quarkteig
2250 g Dawn Delifruit Classic Kirsche
8.03338.301

Hefe-Quarkteig

1000 g Dawn Premium Donut Base
0.01363.340
1000 g Weizenmehl, Typ 550
100 g Hefe
700 g Wasser
150 g Vollei
200 g Quark
50 g Zucker

3200 g Gesamt

Tipp

Für eine farbliche und geschmackliche Vielfalt können verschiedene Dawn Fruchtfüllungen eingesetzt werden, z.B.:

Dawn Delifruit Classic ohne Konservierungsstoffe:

Erdbeere 8.03341.301
Heidelbeere 8.03336.301
Himbeere 8.03337.301

HERSTELLUNG

- Hefe-Quarkteig auf 3,5 mm ausrollen, ggf. kühlen
- Formen ausstechen
- Garen
- Pro Hase 50 g Dawn Delifruit Classic Kirsche aufdressieren
- Backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 15–20 Minuten

- Nach dem Backen buttern und zuckern

Herstellung Hefe-Quarkteig

- Aus allen Zutaten einen Teig herstellen

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Knetzeit: 3 Minuten langsam,
4 Minuten schnell im Spiralknetter

Teigruhe: ca. 5 – 10 Minuten

Teigeinlage: ca. 70 g

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 2749 400
info.germany@dawnfoods.com

Dawn[®]

6-2019-01