

# TEIG UND MASSE

## Eierschecke

### Rezeptur:

#### Hefefeinteig:

Mengenangaben	Zutaten
135 g	Mehl
55 g	Milch
8 g	Hefe
15 g	Zucker
20 g	Butter
14 g	Ei
-	Salz
-	Aromen

#### Quarkmasse:

Mengenangaben	Zutaten
415 g	Quark
30 g	Eigelb
30 g	Stärke
140 g	Zucker
-	Salz
-	Vanille
30 g	Sultaninen
30 g	Gehobelte Mandeln

Schecke:

Mengenangaben	Zutaten
200 g	Milch
17 g	Stärke
20 g	Eigelb
15 g	Zucker
-	Vanille
= 255 g	Vanillecreme
75 g	Zucker
50 g	Ei
-	Salz
-	Aromen
60 g	Stärke
190 g	Butter

### Herstellung:

- Hefefeinteig:
  - Alle Zutaten erst langsam für ca. 3 Min. und dann schnell für ca. 6 Min kneten.
  - Den Teig ca. 20 Min. ruhen lassen.
  - Den Teig ausrollen, sodass man einen Kreis (Durchmesser 26 cm) erhält.
  - Einen 26er Ring mit Backpapier einschlagen, den Hefefeinteig hineinlegen und stippen.
  - Dem Teig eine knappe Gare geben.
- Quarkmasse:
  - Alle Zutaten vermengen und auf den Hefefeig streichen.
- Vanillecreme:
  - Stärke mit etwas kalter Milch und Eigelb anrühren; die Restliche Milch mit Zucker und Vanille zum kochen bringen.
  - Die Stärkemischung angleichen und unter die heiße Milch rühren; alles nochmal aufkochen und abkühlen lassen.

- Schecke:
  - Weiche Butter mit Zucker, Salz, Aromen und Ei schaumig rühren.
  - Vanillecreme nach und nach zugeben, dann die Stärke.
  - Die Schecke auf die Quarkmasse streichen.
- Die Eierschecke bei 180 Grad für ca. 45 Min. backen.

## Windbeutel

### Rezeptur:

Brandmasse:

Mengenangaben	Zutaten
100 g	Milch
100 g	Wasser
60 g	Butter
-	Salz
-	Paprikapulver
100 g	Mehl
Ca. 140 g	Ei

Käsebuttercreme:

Mengenangaben	Zutaten
6 g	Butter
7 g	Mehl
75 g	Milch
-	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 g	Frische Petersilie
50 g	Emmentaler
50 g	Butter

## Herstellung:

- Brandmasse:
  - Wasser, Milch, Butter, Salz und Paprikapulver aufkochen, Mehl in einem Schwung zu geben.
  - Die Masse abrösten, abkühlen lassen und die Eier nach und nach unterrühren, bis die Masse dressierfähig ist.
- Die Brandmasse als 12 Windbeutel aufdressieren und bei 200 Grad mit Schwaden für ca. 20 Min. backen.
- Käsebuttermcreme:
  - Die Butter schmelzen, das Mehl zugeben, die Milch zugeben und aufkochen lassen; mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
  - Den geriebenen Emmentaler darin schmelzen und abkühlen lassen.
  - Weiche Butter schaumig rühren, die Käsecreme nach und nach zugeben und mit frischer Petersilie verfeinern.
- Die erkalteten Windbeutel aufschneiden und mit der Buttercreme füllen.