



### Quark-Schoko-Dömchen

Meister Hefe-Quarkteig, Milk Chocolate Chunks

Hefe-Quarkteiggebäck mit Schokolade (9,5%) und Aprikosenstücke (9,5%)

**Rezept-Nr.: 07749**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Milk Chocolate Chunks</b>	0,175	Die <b>Milk Chocolate Chunks</b> und die gehackten getrockneten Aprikosen unter den Hefe-Quarkteig "extra saftig" kneten. Anschließend den Teig rundwirken und entspannen lassen.
Aprikosen, getrocknet, gehackt	0,175	
Hefe-Quarkteig "extra saftig" mit Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	1,800	<b>Ballengare: 15 Min.</b>
		Den Ballen flachdrücken, abpressen (30er Teilung) und rund wirken.
		30 <b>Backformen "Mini-Domkuchen"</b> *) auf Bleche stellen, die Teiglinge einlegen und auf Gare stellen.
Eistreiche	0,060	<b>Bei 3/4 Gare</b> mit Eistreiche abstreichen, mit der Schere über Kreuz einschneiden, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und <b>mit leicht geöffnetem Zug abbacken.</b>
Mandeln, gestiftet	0,050	
Hagelzucker	0,030	
SERVICE CLUB		
*) Backform „Mini-Domkuchen“		
Art.Nr. 07667, VE: 250 Stück		
Bequem und einfach zu bestellen		
unter: Fax: 0421 – 3502-611		
Tel.: 0421 – 3502-860		

**Gesamtgewicht: 2,290 kg**

**Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 15 Min.**