



Mega Buchtel "Joghurt-Waldfrucht"

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig, Meister Jogutop

Rezept-Nr.: 08146

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 28

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Butter-Hefe-Quarkteig "extra saftig" (s. Grundrezept)	2,100	Den Teig zu Ballen à 2.100 g abwiegen, rund stoßen und etwas entspannen lassen. Abpressen und rund wirken. Die Teiglinge in 2 Reihen à 7 Stück auf zwei vorbereitete Bleche (ca. 60 x 20 cm, mit hohem Rand) legen und auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare mit den Fingern die Mitte zu einer ovalen Vertiefung ausziehen.
Joghurtkrem: Meister Jogutop Wasser	0,200 0,500	<u>Joghurtkrem:</u> Meister Jogutop und Wasser 1 - 2 Minuten bei schneller Geschwindigkeit glattrühren.
Meister Waldfrucht-Füllung Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	0,700 0,300	In die Vertiefung je ca. 25 g Joghurtkrem und Meister Waldfrucht-Füllung einspritzen und 150 g Streusel aufstreuen. Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.
Meister Gel Neutral	0,100	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.

Gesamtgewicht: 3,900 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 17 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Gesa Lange.

Telefon: E-Mail: gesa.lange@csmingredients.com.

15.01.2026