

**Backkonfitüren
und Fruchtfüllungen**



für **BÄCKER**
und **KONDITOREN**

**mit köstlichen
Rezepten**



Unterweger Fruchteküche GmbH

FAMILIE
Unterweger





FEINSCHMECKER FÜR MEISTERBÄCKER

Sonnensüße Früchte rührt Familie Unterweger zu Konfitüren
- und setzt der Backkunst die Haube auf.

Seit über 82 Jahren bilden Liebe und ganz viel Natur die
Grundlage für die köstlichen UWE-Back- und Füllkonfitüren.
Alles, was in der Sonne saftig und aromatisch
reift, fasst Unterweger in Konfitüre.
Meisterbäcker packen den Fruchtgenuss
in verführerisches Naschwerk.

Mehr Infos unter www.fruechtekueche.at

FAMILIE
Unterweger



Zutaten für 14 Stück:

240g Butter
120g Staubzucker
120g Kristallzucker
240g Schokolade
12 Eidotter
12 Eiklar
180g Semmelbrösel
200g Marillenkönfitüre
„Konditor Spezial“
Sacherglasur

Handwarme Butter, Eidotter und Staubzucker schaumig rühren, auf Lippentemperatur erwärmte Schokolade beigegeben. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen. Eischnee unter den Abtrieb mengen, Semmelbrösel vorsichtig unterheben. Masse in die Tortenform füllen, dabei Masse leicht nach außen streichen, wodurch eine Mulde entsteht. Im vorgeheizten Backrohr backen, Rohr ausschalten und Masse noch 10 Minuten ziehen lassen. Torte erkalten lassen, Papier abziehen. Torte horizontal in der Mitte durchschneiden, mit Marillen-Könfitüre Konditor Spezial füllen und wieder zusammensetzen. Torte oben und an der Seite mit Marillen-Könfitüre Konditor Spezial bestreichen. Mit temperierter Sacherglasur auf Glacrierrost glacieren. Stocken lassen, portionieren.

Backrohrtemperatur 180°
Backdauer ca. 1 Stunde

Marillenkönfitüre „Konditor Spezial“

Art.nr. 014672



- 55 % Frucht
- passiert
- 100 % österreichische Marillen
- sehr cremig - gerührt
- ideal zum sofortigen Verarbeiten und Aufstreichen
- goldgelbe Farbe
- ideal für Sachertorte

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
13,5 kg netto**





Zutaten für 1 Roulade:

5 Eier
125 ml heißes Wasser
150g Staubzucker
125g Mehl gesiebt
50g weißes Mandelmehl
30g Amaretto
200g Marillenkönfitüre
„Bäcker Spezial“

Ein Backblech (35x48 cm) mit einem Blatt befettetem Backpapier auslegen. Eier trennen, Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Dotter und Zucker schaumig schlagen, Wasser langsam dazugeben. Dann das Mehl, das Mandelmehl mit dem Backpulver hinzufügen und durchmischen. Den Eischnee unter die Masse heben und den Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Bei 250° backen, bis der Teig schön dunkelgelb ist.

Aus dem Rohr nehmen, auf einen Bogen Backpapier stürzen, mit Amaretto beträufeln, mit der Marillenkönfitüre bestreichen und vorsichtig zu einer Rolle rollen

Mit Puderzucker bestreuen und in gleiche Stücke portionieren.

Marillenkönfitüre „Bäcker Spezial“

Art.nr. 003010



- 45 % Frucht
- passiert
- cremig - gerührt
- ideal zum Füllen und Streichen
- ohne aufrühren sofort verwendbar

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
13,5 kg netto**





Zutaten für 1 Kranzform
(26 cm Durchmesser):

- 350g Mehl
- 20g Hefe
- 1/8l lauwarme Milch
- 4 Eier, 40g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1/2 TL Salz
- 150g Butter
- 3 Schnapsgläser Rum (6cl)
- 1/8 l Weißwein
- 1/4 l Wasser
- 150g Zucker
- 250g Erdbeeren
- 1/4 l Sahne
- 50g Zucker
- 1 TL geschälte geh. Pistazien
- 150g UWE Marillenkönfitüre
 „Krapfen“
- Für die Form: Butter und Mehl

Eine Kranzform mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit der lauwarmen Milch auflösen und mit etwas Mehl verrühren. Den Hefevorteig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, den Vanillinzucker, das Salz und die geschmolzene Butter untermischen. Die Eier-Butter-Mischung mit dem Hefevorteig und dem gesamten Mehl zu einem fast flüssigen Teig verarbeiten. Den Teig nochmals zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen. Die Kranzform mit dem Hefeteig füllen. Den Teig vor dem Backen noch einmal so lange zugedeckt gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat und die Form fast ausfüllt. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 40 Minuten backen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen. Den Rum, den Weißwein, das Wasser und den Zucker in eine Kasserolle, in die der Savarin hineinpaßt, aufkochen lassen. Den Hefekranz kopfüber hineinlegen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann den Savarin auf eine Platte setzen.

Die UWE Krapfenmarmelade mit etwas Rum in einem Topf schmelzen, und den abgekühlten Savarin damit apricotieren. Am Schluss mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Die Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Etwa 200g Erdbeeren in die Mitte des Savarin füllen, die Sahne darüber spritzen und diese mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Marillenkönfitüre „Krapfen“

Art.nr. 002983



- 45 % Frucht
- passiert
- zum Aufschlagen!
- kann mit Rum, Schnaps, etc. verfeinert werden
- perfekt zum Aprikotieren
- festere Konsistenz

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
13,5 kg netto**





Zutaten für ca. 30-40 Stück:

250g Butter
125g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eiweiß
350g Dinkelmehl

300g UWE Ribislmarmelade
„Bäcker Spezial“

Butter in einer Schüssel weich rühren, Puderzucker oder Zucker mit dem Vanillezucker und dem Salz begeben, rühren bis die Masse hell ist. Das Eiweiß und das ganze Ei darunterrühren. Das Mehl begeben und zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig ca. 30 Minuten vor dem Auswalken aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig ca 5mm dick ausrollen und runde Kekse von ca. 4 bis 5 cm Durchmesser ausstechen. Bei der Hälfte der Kekse mit einem kleineren Förmchen die Mitte ausstechen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten kühl stellen.

6 bis 8 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen.

Ribislmarmelade auf die flache Seite der Kekse streichen und mit den mit wenig Puderzucker bestäubten Deckel aufsetzen.

Ribislkonfitüre rot „Bäcker Spezial“

Art.nr. 020284



- 45 % Frucht
- passiert
- cremig - gerührt
- ideal zum Füllen und Streichen
- ohne aufrühren sofort verwendbar

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
13,5 kg netto**





Zutaten für 1 Tarte
(26 cm Durchmesser):

Für den Mürbteig

250g Mehl
150g Butter
90g Staubzucker
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

500g Topfen
100g Zucker
1 TL Vanillezucker
2EL Puddingpulver
4 Eier
200ml Sahne
Saft einer Zitrone
1 Prise Salz
200g UWE Marillenkönfitüre
backstabil
500g Marillenhälften zum
Belegen

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Salz und Zucker darauf verteilen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und um die Mulde verteilen. Das Ei aufschlagen und in die Mitte geben. Nun alle Zutaten gut durchkneten, sodass kleine Teigklümpchen entstehen. Dann mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die Marillen gut abtropfen lassen. Den Topfen in einem Küchentuch etwas auspressen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Topfen, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Salz, 2 Eigelb, 2 ganze Eier und die Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer alles gut vermengen. 2 Eiweiß zu festem Schnee schlagen, die Sahne halbfest aufschlagen und beides locker unter die Topfenmasse rühren. Ca. 2/3 vom Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und den Boden einer 26er Springform damit bedecken, gegebenenfalls mit der Hand oder einem kleinen Teigroller noch schön flach drücken.

Den restlichen Teig zu einer gleichmäßigen Rolle formen, dann als Rand herum legen und ca. 4 cm hoch andrücken.

Die Marillenkönfitüre auf den Teig streichen und 10 min anbacken.

Die Topfenmasse einfüllen, und die Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Den Kuchen ca. 50-60 Minuten backen, wenn er zu schnell dunkel wird eventuell nach ca. 20-30 Minuten auf 160 Grad zurückschalten.

In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Marillekonfitüre passiert backstabil

Art.nr. 015426 (5 kg), 014856 (13,5 kg)



- 45 % Frucht
- passiert
- backstabil bis 200° C
- cremig gerührt
- zum Verstreichen

**Erhältlich im
Plastikeimer zu 5 kg
und 13,5 kg netto**





Zutaten für ca. 30 Stück:

ca 450g Mürbteig
370g Rohmarzipan
60g Staubzucker
40g Butter
30g gemahlenes Mandelmehl
60g Eiklar
300g UWE Ribiselkonfitüre
passiert backstabil

Mürbteig ausrollen und Bahnen von 25cm x 4cm ausschneiden. Auf Backblech einige Minuten hell anbacken. Rohmarzipan mit Staubzucker, weicher Butter und Eiklar glattrühren.

Am Schluss das Mandelmehl unterziehen. Marzipanmasse mit Spritzsack in 2 Bahnen außen auf den Mürbteigboden auftragen. Im vorgeheizten Backrohr nur anbacken. Ribiselkonfitüre in die Mitte der Bahnen in Längsrichtung einspritzen, und die Bahnen goldgelb fertig backen. Gebäck in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden.

Ribislkonfitüre rot passiert backstabil

Art.nr. 015464 (5 kg), 014924 (13,5 kg)



- 45 % Frucht
- passiert
- backstabil bis 200° C
- cremig gerührt
- zum Verstreichen

**Erhältlich im
Plastikeimer zu 5 kg
und 13,5 kg netto**





Zutaten für 12 Stück:

Teig:

1/2 kg Mehl, glatt

40g Germ

80g Staubzucker

80g Butter

2dl Milch

Prise Salz

1 EL Vanillezucker

Mark 1 Vanilleschote

Zitronenschale

4 Eidotter

2 Eier

Fülle:

400g UWE Himbeerkonfitüre

passiert backstabil

1 EL Rum

Zucker zum Bestreichen

Staubzucker zum Bestreuen

Germ in warmer Milch auflösen, 50g Mehl beigegeben, glatt rühren, mit Mehl bestauben, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (Dampf). Butter schmelzen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, bis sich der Teig vom Rand löst. Teig 20 min zugedeckt rasten lassen, zu einer Rolle formen, in 12 Teile schneiden. Teigstücke flachdrücken. Himbeerkonfitüre mit Rum sowie Zimt abmischen und in die Mitte der Teigstücke geben. Teigränder nach oben ziehend miteinander verbinden. Passende Form mit Butter austreichen, Buchteln seitlich mit flüssiger Butter bestreichen. Mit dem Teigzusammenschluss nach unten Buchteln neben Buchteln in die Form setzen. Buchteln oben mit Butter bestreichen und zugedeckt nochmals gehen lassen, bis sich die Masse um die Hälfte vermehrt hat. Im vorgeheizten Backrohr hellbraun backen. In der Form auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und anschließend in Stücke teilen

Backrohrtemperatur 190°

Backdauer ca. 30 min.

Tipp: Füllen Sie die Buchteln auch mit anderen backstabilen Konfitüren wie Marille, Powidl, Ribisl-Preiselbeer

Himbeerkonfitüre passiert backstabil

Art.nr. 015488



- 45 % Frucht
- passiert
- backstabil bis 200° C
- cremig gerührt
- sehr fruchtig
- für Teegebäck

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
5 kg netto**





Zutaten für 1 Blech (35x48cm):

- 240g Butter
- 300g Staubzucker
- 150g Haselnüsse, fein gerieben
- 200g Biskuitbrösel
- 200g Mehl, glatt
- 6 Eier
- Zitronenschale, gerieben
- 1 EL Vanillezucker
- Prise Zimt
- Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Kardamom
- Prise Salz
- 300g Ribisl-Preiselbeerkonfitüre
- Butter zum Ausstreichen
- Mehl zum Ausstreuen
- Staubzucker zum Bestreuen

Handwarme Butter mit Staubzucker, Salz, Zitronenschale, Vanillezucker, Zimt und Nelken gemeinsam schaumig rühren. Verschlagene Eier nach und nach beigen. Mehl, Haselnüsse und Brösel untermengen. Ca. 2/3 der Masse auf einem Blech verstreichen, und diese mit Ribisl-Preiselbeerkonfitüre bestreichen. Die restliche Masse in einen Dressiersack füllen und über die Marmelade ein Gitter spritzen. Im vorgeheizten Backrohr backen, erkalten lassen, in gleiche Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Ribisl-Preiselbeer Konfitüre backstabil

Art.nr. 045003



- 45 % Frucht
- backstabil bis 200° C
- säuerlich
- mit vielen Stücken
- ideal für Linzer

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
5 kg netto**





Zutaten für 1 Reindling
(24 cm Durchmesser):

- 500g Mehl
- 1 Würfel Hefe od. 1 Pkg. Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 250ml lauwarme Milch
- 50g flüssige Butter
- 50g Zucker
- 5 EL Honig
- 150g Rosinen
- 150g Haselnüsse grob gemahlen
- 150g Zimt-Zucker

250g UWE Preiselbeerkonfitüre
backstabil

Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und gemeinsam mit der flüssigen Butter zum Mehl geben, mit einem Kochlöffel kurz verrühren und mit den Händen solange kneten, bis der Teig geschmeidig und glatt ist, sich von Arbeitsfläche und Händen löst und Blasen wirft, zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen, anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Den Teig mit dem Honig bestreichen, die backstabile Preiselbeerkonfitüre darauf verteilen, die Rosinen und Nüsse gleichmäßig darauf verstreuen und dick mit Zimtzucker bestreuen, dann wie einen Strudel zusammenrollen und in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform legen, nochmals zugedeckt 15 Min. gehen lassen und dann bei 200 Grad 45-50 min. backen.

Preiselbeerkonfitüre backstabil

Art.nr. 037510



Tiroler Fruchteküche

- 55 % Frucht
- backstabil bis 180° C
- schöne Stückigkeit

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
5 kg netto**





Zutaten für 6-8 Knödel:

30g Hefe
500 Mehl
1 Prise Salz
70g Zucker
70g Butter
1/4l Milch, lauwarm
1 Eidotter
1 Ei
Zitronen- Schale gerieben
1 Pkg. Vanillezucker

Für die Füllung:

300g UWE Powidl backstabil
1 EL Rum
150g Mohn gemahlen
Puderzucker zum Bestreuen
100g Butter

Ein Dampfl aus etwas Mehl mit Zucker, Hefe und lauwarmer Milch machen und zum Aufgehen zur Seite stellen.

Hefeteig zubereiten, indem man alle Zutaten mit dem Dampfl vermischt und gut verknetet. Zu einer Kugel formen, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Tuch bedeckt gehen lassen.

UWE Powidl backstabil mit Rum vermengen. Mit einem Löffel Nocken ausstechen, mit der Hand flachdrücken, einen Kaffeelöffel Powidl in die Mitte setzen, die Ränder hochziehen, zu einem Knödel formen, nochmals auf einem bemehlten Brett aufgehen lassen. In Dampf (auf einem befetteten Sieb), oder Dampfgarer, etwa 12 Minuten garen. Mit heißer Butter übergießen, mit Mohn und Zucker bestreuen, sofort servieren.

Tipp: Man kann die Knödel auch im Wasser kochen, sie gehen nur nicht so schön auf wie über Dampf gegarte.

Powidl backstabil

Art.nr. 045010 (5 kg), 009517 (13,5 kg)



Tiroler Fruchteküche

- 65 % Frucht
- backstabil bis 220° C
- cremig gerührt

**Erhältlich im
Plastikeimer zu 5 kg
und 13,5 kg netto**





Zutaten für 6 Portionen:

Brandteig:

1/4 l Milch

75g Butter

125g Mehl, glatt

3 Eier

5g Kristallzucker

1 EL Rum

1 Prise Salz

Fülle:

400g Powidl

1 TL Zimt

2 EL Rum

100g Kochschokolade, fein gerieben, zum Wälzen

Staubzucker zum Bestreuen

Fett zum Backen

Für den Teig Milch, Salz, Rum und Butter aufkochen. Mehl mit dem Kochlöffel zügig einrühren und so lange rühren, bis der Teig glatt erscheint und sich vom Kasserollenrand löst. Kasserolle vom Herd nehmen. Weiterrühren, nach und nach verschlagene Eier sowie Zucker einmengen. Den Teig in einen Spritzsack füllen und auf Backpapierquadrate (8x8 cm) spritzen.

Reichlich tiefes Fett erhitzen, Krapferln mit dem Papier nach oben in das Fettbad einlegen. Das Papier abziehen, die Krapferln an beiden Seiten goldbraun backen. Krapferln aus dem Fett heben, abtropfen lassen.

Powidl erwärmen, mit Zimt und Rum verrühren. Powidl mit Dressiersack in die Krapferln einspritzen. Krapferln in geriebener Schokolade rollen, mit Staubzucker bestreuen und mit Schokosauce servieren.

Powidl weich

Art.nr. 009807 (5 kg), 026415 (13,5 kg)



Tiroler Fruchteküche

- 65 % Frucht
- sehr cremig
- fruchtig
- schöne dunkle Farbe

**Erhältlich im
Plastikeimer zu 5 kg
und 13,5 kg netto**





Zutaten für 1 Torte:

Mürbteigmasse nach Grundrezept
(1/4 der Masse)
Biskuitmasse für Torten nach Grundrezept
(1/2 der Masse)
50g Tiroler Fruchteküche
Marillen-Fruchtfülle
50ml Cointreau
200ml Schlagobers, gesüßt,
zum Einstreichen
Schokoladespäne
Für Marillen-Joghurt-Mousse
200g Tiroler Fruchteküche Marillen-Frucht-
fülle
150 ml Joghurt
2cl Cointreau
10g Staubzucker
4 Blatt Gelatine
300 ml Schlagobers
Für Marillen-Mousse
200g Tiroler Fruchteküche Marillen
Fruchtfülle
3 Blatt Gelatine
1cl Zitronensaft
2cl Marillenlikör
20g Staubzucker
180 ml Schlagobers

Marillengelee:

200g Tiroler Fruchteküche Marillen-Frucht-
fülle
2 Blatt Gelatine

Aus der Mürbteigmasse nach Anleitung einen, aus der Biskuitmasse zwei Tortenböden backen. Mürbteigboden in einen Tortenring legen und dünn mit Marillenkonfitüre bestreichen. Ein Biskuitblatt darauf legen und mit etwas Cointreau tränken. Für die Marillen-Joghurt-Mousse die Marillenfruchtfülle, Joghurt und Staubzucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter den Marillenfruchtaufstrich rühren. Geschlagenes Obers vorsichtig unterheben.

Marillen-Joghurt-Mousse in den Tortenring einfüllen und das zweite Biskuitblatt hineinlegen. Wiederum mit Cointreau tränken und 20 Minuten kühl stellen.

Für das Marillenmousse vom Fruchtaufstrich 2 EL wegnehmen und über Dampf erwärmen. Gelatine einweichen, ausdrücken, im erwärmten Marillenfruchtaufstrich auflösen und darunter rühren. Zitronensaft, Marillenlikör und Staubzucker einmengen. Geschlagenes Obers unter die Marillenmasse heben. Marillenmousse nun ebenfalls in den Tortenring füllen und wiederum 20 Minuten kühl stellen.

Für das Marillengelee von der Marillenfruchtfülle 2 EL wegnehmen und über Dampf erwärmen. Gelatine einweichen, ausdrücken, in der erwärmten Marillenfruchtfülle auflösen und unterrühren. Leicht überkühlen lassen und auf die Torte auftragen. Abermals kalt stellen. Aus dem Tortenring schneiden. Die Torte an der Seite dünn mit gesüßtem Schlagobers einstreichen und Schokoladespäne anstreuen.

Marillen-Fruchtfülle passiert

Art.nr. 036599



Tiroler Fruchteküche

- 70 % Frucht
- passiert
- 100 % österreichische Marillen
- sehr fruchtig
- cremig geschlagen
- perfekt zum Verstreichen
- ideal zum Mischen mit Topfen, Joghurt oder Obers (zB für Rouladen oder Törtchen im Glas)

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
5 kg netto**





Zutaten für 9 Stück:

160g Mehl, glatt
 15g Germ
 35g Butter
 20g Staubzucker
 2 EL Milch
 Spritzer Rum
 1/2 EL Vanillezucker
 2 Eidotter
 1 Ei
 Prise Salz
 Zitronenschale
 Mehl zum Bestauben
 Öl zum Backen
 Tiroler Fruchteküche Fruchtfülle
 Marille 70%
 Staubzucker zum Bestreuen

Germ in warmer Milch auflösen, mit 30 g Mehl glattrühren, mit Mehl bestauben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (Dampfl). Butter schmelzen, alle Zutaten außer Mehl einrühren. Restliches Mehl, Dampfl und Buttergemisch kneten, bis sich der Teig vom Rand löst und geschmeidig erscheint.

Teig in 9 Teile schneiden, zu Kugeln formen, durch kreisende Bewegungen mit der Hand auf bemehlter Unterlage schleifen und etwas flachdrücken. Küchlein auf bemehltes Tuch legen, leicht mit Mehl bestauben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen um die Hälfte vermehrt hat.

Reichlich Öl erhitzen. In die Küchlein mit dem Daumen in der Mitte eine Mulde drücken, mit dem Loch nach unten in das Öl einlegen, zugedeckt anbacken, umdrehen und offen fertig backen. Aus dem Fett heben, auf Glaciertrost legen, überkühlen lassen. In die Vertiefung Marillen-Fruchtfülle geben, mit Staubzucker bestreuen.

Marillen Fruchtfülle stückig

Art.nr. 036582



Tiroler Fruchteküche

- 70 % Frucht
- 100 % österreichische Marillen
- sehr fruchtig
- mit Fruchtstücken
- zum Mischen mit Joghurt und Topfen (zB für Rouladen oder Törtchen im Glas)

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
5 kg netto**





Zutaten für ca. 20 Krapfen:

500g Mehl
40g Hefe
gut 1/4l lauwarme Milch
50g Zucker
2 EL Öl
2 Eigelb
1/2 TL Salz
1 Schnapsglas Rum (2cl)
Zum Füllen: Tiroler Fruchteküche Erdbeer-Fruchtfülle 70%
1/2 Tasse Puderzucker

Zum Frittieren: 1l Frittieröl

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, etwas Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Den Hefevorteig 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.

Den restlichen Zucker, das Öl, die Eigelb, das Salz und den Rum mit dem Vorteig und dem gesamten Mehl verarbeiten und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 50g schwere Stücke portionieren und Krapfen schleifen. Die Krapfen auf ein bemehltes Tuch legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Das Öl auf 175° erhitzen. Die Krapfen ins heiße Öl legen und zugedeckt 3 Minuten backen. Dann mit einem Schaumlöffel umdrehen und in der offenen Fritteuse weitere 3 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen den Erdbeer Fruchtfülle 70% in einen Dressiersack mit langer, spitzer Tülle geben und die Krapfen damit füllen.

Die Krapfen mit dem Puderzucker besieben.

Erdbeer Fruchtfülle passiert

Art.nr. 036605



Tiroler Fruchteküche

- 70 % Frucht
- 100 % österreichische Erdbeeren
- passiert
- sehr fruchtig
- cremig geschlagen
- perfekt zum Verstreichen
- zum Mischen mit Joghurt und Topfen (zB für Rouladen oder Törtchen im Glas)

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
5 kg netto**





500g Tortengelee in einem Topf mit 250g Wasser erwärmen und 1 mal aufkochen lassen. Belegte Torten, Erdbeerschnitten und Fruchttörtchen damit leicht glasieren und abglieren. Das übrige Tortengelee in einem Behälter aufbewahren und beim nächsten Mal wieder aufwärmen.





- **Mischverhältnis: 2 Teile Gelee, 1-2 Teile Wasser** (je nach gewünschter Konsistenz)
- **zum hauchdünnen Abgelieren von Früchten**
- **für einen schönen Glanz**
- **beliebig oft aufwärmbar**
- **auch für Zitrusfrüchte geeignet**
- **sprühfähig**
- **ohne Verdickungsmittel**

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
5 kg netto**





Zutaten für 1 Blech (35x48cm):

Biskuitteig:

6 Eier
120g Zucker
100g flüssige Butter
140g Mehl
150g Krokant

Joghurtcreme:

500g Joghurt
100g Zucker
1 Blatt Gelatine
250ml roter Johannisbeersaft
200g geschlagene Sahne
Mark von 1 Vanilleschote

Zum Belegen:

500g Erdbeeren in Scheiben
geschnitten
200g UWE Tortengelee rot

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl darüber sieben. Die flüssige Butter hinzu gießen und alles vorsichtig unterrühren. Den Eischnee und den Krokant unter die Eiercreme heben. Nun den Biskuitteig auf das Backblech streichen und im Backofen bei 180° 10-15 min. backen. Den fertig geb. Teig stürzen, auskühlen lassen. Die Gelatine 5 min. einweichen. Den Joghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine im Johannisbeersaft bei geringer Hitze auflösen. Den Saft mit dem Joghurt verrühren und die geschlagene Sahne unterziehen. Die Creme auf dem Biskuitteig verteilen und glattstreichen. In den Kühlschrank stellen, bis die Creme angezogen hat. Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und die Schnitten damit belegen. Das Tortengelee mit 100g Wasser erwärmen und 1x aufkochen. Die Erdbeeren damit abglänzen bzw. die Oberfläche abglieren. Die Schnitten in gleiche Stücke schneiden und evt. mit Vanilleeis servieren.

Tortengelee rot

Art.nr. 038593



- **Mischverhältnis: 2 Teile Gelee, 1-2 Teile Wasser** (je nach gewünschter Konsistenz)
- **zum hauchdünnen Abgelieren von roten Beeren**
- **fruchtiger Geschmack**
- **beliebig oft aufwärmbar**
- **sprühfähig**
- **ohne Verdickungsmittel**

**Erhältlich im
Plastikeimer zu
5 kg netto**







Unterweger Fruchteküche GmbH

Thal-Aue 20 • A-9911 Assling • Tel.: (0)4855 8111 • Fax: (0)4855 8111 13
Email: office@fruechtekueche.at • www.fruechtekueche.at