



# FRUCHTIGE REZEPTE

# FÜR MEHLSPEISEN UND DESSERTS











Aus hochwertigen Früchten und viel Liebe zur Natur entsteht so etwas ganz Besonderes: Süße Geschmackssensationen. Und das seit 1931.

Für mehr Rezepte folgt uns auf Facebook oder Instagram

Mehr Infos zu den Produkte findet ihr unter www.fruechtekueche.at









### SACHERTORTE



### **ZUTATEN:**

### für 1 Tortenform Ø ca. 24 cm

280 g Butter, zimmerwarm 280 g Schokolade, zerlassen 8 Eidotter 280 g Staubzucker

8 Eiklar 160 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

200 g Marillenkonfitüre passiert

250 g Sacherglasur



Konditor Spezial 55 % Frucht 13,5 kg oder 32 kg Pl.Eimer Konfitüre passiert 55 % Frucht 420 g Glas

### **ZUBEREITUNG:**

Zimmerwarme Butter schaumig rühren. Die erwärmte Schokolade langsam unterrühren. Eidotter und Zucker dazugeben und die Masse schaumig rühren.

Eiklar zu festem Schnee schlagen und abwechselnd mit Mehl und Backpulver unter die Schoko-Masse heben. Die Masse in eine Tortenform füllen. Dabei leicht nach außen streichen damit eine Mulde entsteht. Im vorgeheizten Backrohr ca. 1 Stunde backen und bei ausgeschaltetem Backrohr weiter 10 min ziehen lassen.

Torte abkühlen lassen und ein-, oder zweimal waagrecht durchschneiden. Die Tortenböden mit Marillen-Konfitüre bestreichen und anschließend wieder zusammensetzen. Auch die Seiten mit Konfitüre bestreichen.

Die Torte auf einen Glacierrost oder ein Kuchengitter geben und mit temperierter Sacherglasur glacieren.



180 °C



ca. 1 h







### MARILLEN KRAPFEN

### **ZUTATEN:**

für ca. 20 Stück

500 g Mehl 42 g Germ

1/4 l Milch, lauwarm

50 g Zucker 2 EL Öl 2 Eigelb 1/2 TL Salz 2 cl Rum

> Pflanzenöl zum Frittieren Marillenkonfitüre passiert zum Füllen Staubzucker zum Bestreuen

### **ZUBEREITUNG:**

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Germ hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch und etwas Zucker zu einem Dampfl verrühren. Dieses 15 min. zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.

Den restlichen Zucker, Öl, Eigelb, Salz und Rum mit dem Vorteig verarbeiten und nochmals 30 min gehen lassen. Den Teig in 50 g schwere Stücke portionieren, daraus Kugeln schleifen und diese auf ein bemehltes Tuch legen und noch einmal 15 min gehen lassen.

Das Öl auf 175 °C erhitzen. Die Krapfen ins heiße Öl legen und zugedeckt 3 min backen. Dann umdrehen und in der offenen Fritteuse oder im offenen Topf weitere 3 min backen.

Nach dem Auskühlen die Krapfen mit Marillenkonfitüre füllen und mit Staubzucker bestreuen.



Bäcker Spezial oder Krapfen 45 % Frucht 13.5 kg oder 32 kg Pl.Eimer Konfitüre passiert 55 % Frucht 420 g Glas





# Tiroler Früchteküche

### SPRITZGEBÄCK

### **ZUTATEN:**

### für ca. 35 Stück

140 g Butter, zimmerwarm

120 g Staubzucker

Eier

200 a Mehl

Speisestärke 70 g

20 g Milch

> Marillenkonfitüre passiert Schokoglasur



13,5 kg oder 32 kg Pl.Eimer

Konfitüre passiert 55 % Frucht 420 g Glas

### **ZUBEREITUNG:**

Die Butter schaumig rühren und Staubzucker sowie Eier hinzugeben und gut vermischen. Anschließend Mehl, Speisestärke und Milch einarbeiten.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und Kipferl oder Stangerl auf ein Backblech spritzen.

Die Kekse im vorgeheizten Backrohr ca. 10 min hell backen. Nach dem Abkühlen ieweils zwei gleichförmige Kekse mit Marillenkonfitüre zusammensetzen. Die Spitzen in Schokoglasur tunken und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen, bis die Glasur fest ist.



Immer nur kleine Mengen in den Spritzsack füllen ansonsten wird der Teig zu rasch warm und zerfließt beim Backen.





ca. 10 min







### DINKEL SPITZBUBEN

### **ZUTATEN:**

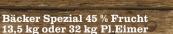
350 a

### für 30-40 Stück

250 g Butter, kalt 125 g Staubzucker Vanillezucker 1 TL 1 Prise Salz Fiweiß

Dinkelmehl 300 q Ribislkonfitüre passiert

# Bäcker Spezial 45 % Frucht



Konfitüre rot passiert 55 % Frucht 420 g Glas

### **ZUBEREITUNG:**

Die in Stücke geschnittene Butter in einer Schüssel weich rühren und Staubzucker. Vanillezucker und Salz beigeben. Rühren bis die Masse hell ist. Ei und Eiweiß unterrühren. Anschließend das Mehl beigeben und zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig 30 min vor dem Auswalken aus dem Kühlschrank nehmen, dann ca. 5 mm dick ausrollen und Kekse ausstehen. Bei der Hälfte der Kekse mit einem kleineren Förmchen die Mitte ausstechen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 min kühl stellen.

Anschließend für 6 bis 8 min im vorgeheizten Backrohr backen.

RibisImarmelade auf die flache Seite der Kekse streichen und den mit ein wenig Staubzucker bestäubten Deckel aufsetzen.



200 °C



ca. 8 min







### EISENBAHNER

### **ZUTATEN:**

### für 20-30 Stück

300 g	Weizenmehl
200 g	Butter, kalt
90 g	Staubzucker
15 g	Vanillezucker
1	Dotter
30 g	Milch
200 g	Marzipan
20 g	Staubzucker
25 g	Butter, flüssig
1	Eiklar

200 g Ribislkonfitüre passiert



Unsere backstabilen Konfitüren sind hitzebeständig und können bereits vor dem Backen aufgetragen werden.

### **ZUBEREITUNG:**

Für den Mürbteig das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Dotter und Milch dazugeben. Die Zutaten möglichst rasch zu einem festen Mürbteig verarbeiten und diesen im Kühlschrank etwa eine Stunde rasten lassen.

Den Mürbteig länglich ausrollen, in Bahnen zu ca. 25x4 cm schneiden und für wenige Minuten hell anbacken.

Für die Spritzmasse Marzipan fein reiben und mit Staubzucker, der flüssigen Butter und Eiklar glattrühren. Die Masse mithilfe eines Spritzsackes in zwei Bahnen auf den Seiten des vorgebackenen Teiges auftragen und im vorgeheizten Backrohr ca. 10 min backen.

In der Zwischenzeit die Ribislkonfitüre erwärmen und zwischen den noch warmen Marzipan-Bahnen verteilen. Abkühlen lassen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden.



170 °C



ca. 15 min



Konfitüre passiert backstabil 45 % Frucht 5 kg Pl.Eimer Konfitüre rot passiert 55 % Frucht 420 g Glas







### LINZERSCHNITTE

### **ZUTATEN:**

### für 1 Kuchenblech (35x48 cm)

240 g Butter, zimmerwarm 300 g Staubzucker 1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

etwas Zimt, Nelkenpulver und Kardamom

6 Eie

200 g Mehl

150 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Biskuitbrösel

300 g Ribislkonfitüre passiert

Mandelblätter zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

Zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, einer Prise Salz und den Gewürzen schaumig rühren. Eier nach und nach beimengen.

Mehl, Haselnüsse und Brösel unter die Masse heben.

Für den Boden ca. 2/3 der Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verstreichen und die Konfitüre darauf verteilen.

Den restlichen Teig in einen Dressiersack füllen und ein Gitter über die Marmeladeschicht spritzen. Mit Mandelblättern bestreuen und im vorgeheizten Backrohr backen.



Das Rezept eignet sich optimal als Verwertung von Biskuitteig oder Lebkuchenkeksen.



150 °C



ca. 30 - 40 min



Konfitüre passiert backstabil 45% Frucht 5 kg Pl.Eimer Konfitüre rot passiert 55 % Frucht 420 g Glas







### HIMBEER BUCHTELN

### **ZUTATEN:**

### für 12 Stück

500 g Mehl 80 g Staubzucker 1 EL Vanillezucker 1 Prise Salz

111130 3

40 g Germ 200 ml Milch, lauwarm

80 g Butter, geschmolzen

2 Eier

4 Eidotter

Vanilleschote Zitronenschale

400 g Himbeerkonfitüre passiert

Flüssige Butter zum Bestreichen Staubzucker zum Bestreuen

### **ZUBEREITUNG:**

Für den Germteig Mehl mit allen trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Den Germ hineinbröseln und lauwarme Milch sowie die flüssige Butter dazugießen. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten bis dieser sich vom Rand löst. Für 20 min zugedeckt rasten lassen.

Den Teig zu einer Rolle formen, in 12 Teile schneiden und flach drücken. Himbeerkonfitüre auf jedes Teigstück mittig setzen und die Stücke zu einer Kugel verschließen.

Passende Form mit Butter einfetten, Buchteln mit der Verschlussseite nach unten in die Form setzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Zugedeckt nochmals gehen lassen, bis sich die Masse um die Hälfte vermehrt hat.

Im vorgeheizten Backrohr hellbraun backen, in der Form auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



190 °C



ca. 30 min





Konfitüre passiert 55 % Frucht 420 g Glas



# ERDBEER-JOGHURT TORTE



### **ZUTATEN:**

### für 1 Tortenform Ø ca. 24 cm

5	Eier
150 g	Zucker
100 g	Mehl
50 g	Speisestärke
50 g	Öl
250 g	Naturjoghurt
150 g	Erdbeerkonfitüre
4 Blatt	Gelatine
400 g	Schlagobers
200 g	Erdbeerkonfitüre

Erdbeerkonfitüre zum Bestreichen Erdbeeren und Krokant zum Garnieren



Für den Biskuitteig die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Dann Mehl mit Speisestärke fein sieben und abwechselnd mit dem Öl unter die Masse heben. Den Teig in einer befetteten Ringform backen.



165°C



ca. 25 min

Für die Creme Naturjoghurt mit Erdbeerkonfitüre aufschlagen. Die aufgelöste Gelatine unterrühren und zuletzt das geschlagene Obers unterziehen. Etwas vom Obers für den Tortenrand übrig lassen.

Den ausgekühlten Tortenboden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und die Erdbeer-Joghurt-Creme auftragen. Die Torte kalt stellen bis die Creme etwas angezogen ist.

Erdbeerkonfitüre schmelzen, auf die Cremeschicht auftragen und mit frischen Erdbeeren belegen. Den Tortenrand mit geschlagenem Obers bestreichen und mit Krokant bestreuen. Torte bis zum Servieren nochmals kühl stellen.





### PREISELBEER REINDLING



### **ZUTATEN:**

150 g

### für 1 Gugelhupfform Ø ca. 24 cm

500 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
50 g	Butter
42 g	Germ (oder 1 Pkg. Trockengerm)
5 EL	Honig
250 g	Preiselbeerkonfitüre
150 g	Rosinen
150 g	Haselnüsse, grob gemahlen

Zucker-Zimt

Staubzucker zum Bestreuen



### **ZUBEREITUNG:**

Mehl, Zucker und Salz vermischen. Die Milch zusammen mit der Butter erwärmen bis die Butter flüssig wird. Darin den Germ auflösen und das Ganze zum Mehl-Zucker-Gemisch geben. Alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verarbeiten, der sich von der Arbeitsfläche und den Händen gut lösen lässt. Zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 45 min gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und mit Honig sowie Preiselbeerkonfitüre bestreichen. Rosinen, Haselnüsse, Zucker und Zimt gleichmäßig darauf verteilen.

Den befüllten Teig der Länge nach, wie einen Strudel, zusammenrollen und in eine befettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform legen und nochmals zugedeckt für 15 min gehen lassen. Anschließend im Backrohr backen und nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.



180 °C



ca. 50 min





# Tiroler Früchteküche

### GERMKNÖDEL

### **ZUTATEN:**

### für 8 Knödel

500 g Mehl 70 g Zucker 1 Pkg. Vanillezucker 1 Prise Salz 30 g Germ 250 ml Milch, lauwarm 70 g Butter, weich

70 g Butter, weich
1 Ei
1 Fidotter

etwas Zitronenschale, gerieben

300 g Powidl (Zwetschkenmus)

1EL Rum

150 g Mohn, gemahlen

100 g Butter

Staubzucker zum Bestreuen

### **ZUBEREITUNG:**

Für den Germteig Mehl mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz vermischen. Den Germ hineinbröseln, lauwarme Milch daraufgießen und mit der weichen Butter, Ei und Eidotter sowie geriebener Zitronenschale zu einem eher weichen Teig verarbeiten und diesen dann für ca. 30 min zugedeckt rasten lassen.

In der Zwischenzeit für die Fülle Powidl-Zwetschkenmus mit Rum vermengen.

Den Teig in 8 gleichmäßige Stücke teilen und zu Kugeln formen, flach drücken und einen Teelöffel Powidl in die Mitte setzen. Die Ränder hochziehen und zu Knödeln formen. Alle Knödel auf ein bemehltes Brett geben und zugedeckt nochmals für ca. 10 min aufgehen lassen.

Über Dampf oder im Dampfgarer für ca. 12 min dämpfen. Mit heißer Butter übergießen und mit Mohn und Zucker bestreuen.



Zwetschkenmus 65 % Frucht weich oder backstabil 5 kg oder 13.5 kg Pl.Eimer



Zwetschkenmus 65 % Frucht 420 g Glas





**ZUTATEN:** 

WALDBEER-CREMETORTE

### für 1 Tortenform Ø ca. 24 cm

5 Fier 150 a Zucker Mehl 80 a Kakaopulver 20 a 50 g Speisestärke 50 a 250 a Crème fraîche

Waldbeerkonfitüre stückig 150 a 400 a Schlagobers 4 Blatt Gelatine

200 q Waldbeerröster 4 Blatt Gelatine

> Frische Früchte und Schokostreusel zum Verzieren

### **ZUBEREITUNG:**

Für den Schoko-Biskuitteig die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Dann Mehl mit Kakaopulver und Speisestärke fein sieben und abwechselnd mit dem Öl unter die Masse heben. Den Teig in einer befetteten Ringform backen.



165°C



ca. 25 min

Für die Fülle Crème Fraîche mit Waldfrucht-Konfitüre vermischen und geschlagenes Obers unterziehen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in etwas heißem Wasser auflösen und mit der Masse gut verrühren.

Die ausgekühlte Torte in drei Böden teilen und diese mit der Waldfrucht-Creme zusammensetzen. Etwas von der Creme für den Tortenrand übrig lassen.

Für die Glasur Waldbeerröster mit aufgelöster Gelatine vermengen und auf den Tortendeckel auftragen. Den Tortenrand mit der übrigen Waldfrucht-Creme bestreichen und mit Schokostreusel bestreuen. Sobald der Fruchtspiegel fest geworden ist, mit frischen Früchten garnieren.



720 g Glas





## KOMPOTTE & RÖSTER



### SORBET

1 Glas Tiroler Früchteküche Kompott 750 g nach Wahl in eine Eismaschine füllen und für ca. 1 Stunde unter ständigem Rühren frieren.

### **SAUERRAHM-EIS**

1 Glas Tiroler Früchteküche Kompott 750 g oder Röster 720 g nach Wahl zusammen mit 250 g Sauerrahm in eine Eismaschine füllen und für ca. 1 Stunde unter ständigem Rühren frieren.

### **ESPUMA**

360 g Tiroler Früchteküche Röster nach Wahl fein pürieren und mit 3-4 Patronen in eine kleine ISI-Flasche füllen und aufschäumen. Bis zum Servieren kühl stellen.

### **FRUCHTSPIEGEL**

1 Glas Tiroler Früchteküche Röster 720 g nach Wahl mit 6 Blatt aufgelöster Gelatine verrühren. Ideal für Torten oder Desserts.

### **FRUCHTCREME**

1 Glas Tiroler Früchteküche Röster 720 g nach Wahl mit 250 g Joghurt vermischen. 8 Blatt Gelatine in ein wenig Rum auflösen und beigeben. Anschließend 750 g geschlagenes Obers unterziehen.



Mit der Fruchtcreme kann man leckere Schichtdessert zaubern.

Sie eignet sich ideal zum Füllen oder Bestreichen von Torten.







Unterweger Früchteküche GmbH Thal-Aue 20 • 9911 Assling • Osttirol www. fruechtekueche.at

