

**EIWO** *Select*<sup>®</sup>  
★ ★ ★ ★ ★

Art.-Nr. 2205  
Eierschecke

*Feinbackmittel*



[www.eiwofood.de](http://www.eiwofood.de)

Pulverisierte Feinbackmischung zur rationellen und sicheren Herstellung von lockerem Eierscheckenguss.

## Grundrezept Hefeteig

1,000 kg Weizenmehl Type 550

0,450 kg Milch

0,200 kg Hefeteigcreme

0,020 kg Salz

0,060 kg EIWO Hefe Premium

**1,730 kg Gesamtmasse**

Knetzeit Spirale ca. 4 + 6 - 8 Min.

## Grundrezept Mürbeteig

1,000 kg EIWO\* Mürbeteigmix

0,400 kg Butter oder Margarine

0,100 kg EIWO Premium Vollei

**1,500 kg Gesamtmasse**

Alle Zutaten im Hubknetter mischen bis ein plastischer Teig entsteht.

## Füllung

5,000 kg Speisequark Tradition

1,100 kg Zucker

0,400 kg Crememargarine flüssig

0,150 kg Weizenmehl

0,170 kg Weizenpulver

0,300 kg Sultaninen

0,300 kg Milch ca.

0,400 kg Premium Vollei

Salz, Zitrone, Vanille

**7,820 kg Masse**

alles miteinander mischen

## Verarbeitungshinweis:

Hefeteig	2,400 kg
Mürbeteig	1,000 kg
	ca. 3 Min. im Spiralknetter mischen.

Den gemischten Hefe-Mürbeteig für 2 Bleche mit Rand 60 x 40 cm ausrollen und stippen.

Die Füllung auf die angegarten Teigplatten verteilen und den Guss gleichmäßig darüber verstreichen. Nach dem Backen die Oberfläche sofort mit Zucker bestreuen.

## Guss

2,700 kg EIWO\* Eierschecke

5,100 kg Wasser

**7,800 kg Masse**

mischen

! Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen oder telefonisch anfragen:  
● +49 25 41- 94 78- 0