



Kruimelgebak met kwark

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	1 Hrs
Rusttijd	1 Hrs 30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	25
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Gistdeeg

- 400 g bloem
- 40 g suiker
- 21 g gist, vers
- 150 ml melk
- 2 eieren
- 60 g boter, blokjes, koud
- ½ tl zout

De bloem, de suiker, de gist, de melk en de eieren in een kom doen en op de laagste stand 2 minuten mixen. De koude boterblokjes toevoegen en nogmaals 4 minuten mixen. Zout toevoegen en nogmaals 4 minuten mixen. Het deeg vervolgens gedurende 5 minuten op de hoogste stand kneden. Het deeg in de kom in de gaarruimte laten rijzen tot het dubbele volume.

Kruimeldeeg

- 400 g bloem
- 250 g boter, koud
- 100 g suiker
- 1 ei
- 1 eiwit

De boter in kleine blokjes snijden en samen met de overige ingrediënten voor het kruimeldeeg kneden. Van het kruimeldeeg drie deegballen vormen en gedurende ca. 1 uur koud zetten.

Kwarkvulling

- 4 eieren
- 1 eigeel





100 g suiker
1 pakje vanillesuiker
3 el maïszetmeel
1 citroen, sap en schil
750 g volle kwark
500 g halfvolle kwark

De eieren, de suiker, het maïszetmeel en de vanillesuiker in een kom doen en kort roeren.
De overige ingrediënten voor de kwarkvulling aan het eimengsel toevoegen en goed roeren.

Kruimelgebak

Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

De bakplaat invetten. Het gistdeeg op een kleine hoeveelheid bloem uitrollen en op de bakplaat leggen. Het gistdeeg aan de rand omhoog trekken en de kwarkvulling over het gistdeeg verdelen. Het goed gekoelde kruimeldeeg met een grove rasp gelijkmatig over de kwarkvulling raspen. De plaat in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the food in

PizzaPlus 180 °C gedurende 30 Mins

Accessoires

Bakplaat

