

# Quark-Pflaumen-Zunge



## Zutaten für ca. 44 Stück:

### Quarkteig:

2.000 g VORTELLA-Quarkteig-Fertigmehl  
400 g Eier  
600 g Wasser, kalt

---

3.000 g Quarkteig

### Füllung:

400 g VORTELLA-Kalkrem-Premium  
400 g VORTELLA-Uni-Pan-Premium  
1.200 g Wasser (kalt)

---

2.000 g Füllung

### Weitere Zutaten:

1.800 g Pflaumen, frisch oder TK  
600 g Streusel, hergestellt mit VORTELLA-Premium-Back  
660 g VORTELLA-Premium-Creme, aufgelöst  
50 g Zimtucker

## Herstellung Quark-Pflaumen-Zunge:

Nach der Teigruhe den Quarkteig auf ca. 3 mm Endstärke ausrollen und 10 Minuten entspannen lassen.

Mit einem ovalen Ausstecher ø 17 x 10 cm Zungen ausstechen und auf Backbleche setzen.

Die Füllung aufdressieren und die Pflaumen auflegen.

Zum Schluss den Streusel aufstreuen.

Ohne Gare backen.

Backtemperatur Etagenofen: 210°C (30°C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 14 Minuten

Nach dem Backen die Gebäcke mit aufgelöster VORTELLA-Premium-Creme Margarine bestreichen und Zimtucker aufstreuen.

## Herstellung:

### Quarkteig:

Knetzeit: 5 Minuten (Langsamgang im Spiralknetzer)

Teigruhe: ca. 20 Minuten

### Füllung:

Kalkrem-Premium und Uni-Pan-Premium mit dem Wasser glattrühren.