

# Blaubeer Quark Taler (süßes Hefengebäck)



Die Zubereitung ist auch nur mit Hefe oder hefefrei möglich, siehe Notiz.

## Teig

- 450 g franz. Weizenmehl T55 Gruau ( alternativ Weizenmehl Type 550)
- 70 g Zucker
- 5 g frische Hefe
- 75 g Lievito Madre, aufgefrischt (alternativ 5 g frische Hefe + 50 g mehr Mehl + 25 mehr Milch)
- 250-280 g Milch (je nach Mehl)
- 1 TL Vanilleextrakt ( )
- 1 Ei (Gr. M)
- 80 g Butter (in Stücken (aus dem Kühlschrank))
- 5 g Salz

## Quark Creme

- 200 g Speisequark 20% Fett ((Topfen))
- 40 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt (oder 1 Prise gemahlene Vanille)
- etwas geriebene Zitronenschale (optional)
- 2 Eigelb
- 10 g Speisestärke

## Obst Belag

- ca. 200 g Heidelbeeren (gerne tiefgekühlt) (oder anderes Obst)

## zusätzlich

- etwas Milch oder Sahne (zum Bestreichen)

## Teig

1. Alle Zutaten für den Teig, bis auf Butter und Salz, für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

(Je nach Mehl und Größe vom Ei zunächst die kleinere Milchmenge verwenden und ggf. noch Milch hinzufügen.)

2. Anschließend für weitere 5-8 Minuten bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig auskneten.

Zum Ende der Knetzeit Butter und Salz sowie bei Bedarf die restliche Milch portionsweise hinzufügen.

## Stockgare

1. Variante am gleichen Tag backen:

Abgedeckt für 3-4 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) reifen lassen oder für ca. 1,5-2 Stunden bei 25-27°C.

Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt haben.

2. Variante kalte Übernachtgare:

Alternativ für etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur anspringen lassen und danach 10-12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Am nächsten Morgen für 1-2 Stunden akklimatisieren lassen.

## Formen & Stückgare

1. Teig in 8-10 Teile teilen und (schonend) locker rund wirken.

Für 20-30 Minuten entspannen lassen.

2. Danach mit den Händen zu einem kleinen Fladen auseinanderziehen.

Auf 2 mit Backpapier/ Dauerbackfolie belegte Blechen verteilen.

3. Abgedeckt für 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) reifen lassen.

Nach 60 Minuten die Teiglinge nochmal leicht auseinander ziehen, auf ca. 15-18 cm.

4. Den Backofen rechtzeitig auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.

## Quark Creme

1. Alle Zutaten für die Quarkcreme gründlich verrühren.

## Belegen & Backen

1. Nach der Stückgare Teiglinge ggf. nochmal leicht auseinanderziehen, falls sie sich wieder zusammen gezogen haben.
2. Quarkcreme und danach die Heidelbeeren auf dem Teig verteilen, den Rand dabei frei lassen.  
Den unbelegten Teigrand mit etwas Milch oder Sahne einpinseln.
3. Für etwa 15-20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) im unteren Drittel des Backofens ausbacken.

Am besten nicht zu dunkel ausbacken.

## Zubereitung ohne Hefe

- Für die Zubereitung **ohne Hefe** empfehle ich die 5 g Frischhefe in der Zutatenliste durch ca. **75 g aufgefrischte Madre** zu ersetzen.
- Dafür sollten dann 50 g Mehl und 25 g Milch aus der Rezeptur abgezogen werden.
- Madre gerne 2x vorher auffrischen für ausreichend Triebkraft.
- Die Gehzeiten können sich leicht verlängern. Tendenziell an den längeren angegebenen Zeiten orientieren.

## Zubereitung im Thermomix

### Hefeteig:

- Die Zutaten sollten möglichst kalt aus dem Kühlschrank sein.
- Alle Zutaten (außer Salz und Butter) für 5 Min. | Teigknetstufe kneten.
- Für 3-5 Min. | Teigknetstufe weiterkneten, Salz und Butter dabei portionsweise durch die Deckelöffnung hinzufügen.

### Quarkcreme:

- Alle Zutaten für die Quarkcreme in den Mixtopf geben.
- Für 15 Sek. | Stufe 4 mischen.