

Waldfruchtquark-Ofenschlupfer

Frisch aus dem Ofen: schwäbischer Klassiker im GASTRO-Stil – ideal als süße Hauptspeise oder als leckeres Dessert.

Rezept-Tipps von GASTRO: schnell, raffiniert und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen: www.gastro-foodservice.de



Fruchtkquark Waldfrucht

100g	100g
Energie	1000 kJ / 239 kcal
Fett	1,2 g
Protein	10,0 g
Zucker	12,0 g
Ballaststoffe	0,5 g
Salz	0,05 g

5 kg e

15	10	0,85

GASTRO

Vielfalt aus
Milch

Waldfruchtquark-Ofenschlupfer

Zubereitung

1. GASTRO Waldfruchtquark und Eier verrühren. Brötchen würfeln (ca. 2 cm) und unter die Quarkmasse heben.
2. Teigmasse in 10 gebutterte, feuerfeste Portionsformen geben. Bei 180° C für 20 Min. im Ofen backen.*
3. Warmen Ofenschlupfer mit Beeren garnieren und servieren.

Tipp: Teigmasse optional mit Nüssen oder Trockenobst verfeinern oder den Ofenschlupfer mit Vanilleeis servieren.

* Bei Nutzung eines GN-Blechs verlängert sich die Backzeit um ca. 10 Minuten.



GASTRO Fruchtquark Waldfrucht

- Cremig und fruchtig im 5-kg-Großgebilde
- Perfekt portionierbar für Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- Ideal als Frühstück, Dessert oder Zwischenmahlzeit



Ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 5 Brötchen vom Vortag
- 1.000 g GASTRO Fruchtquark Waldfrucht
- 6 Eier
- 200 g frische Beeren

Optional:

- Nüsse oder Trockenobst
- 10 Kugeln Vanilleeis

€/l
0,85

Ø Wareneinsatz
pro Portion zzgl. Garnitur

Nährwerte pro Portion (215 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.071	255	13,2 g	7,4 g	33,3 g

GASTRO