



Karows feine Rezepte

- Gâteau Opéra Advocat
- Knusper-Kirsch
- Pistazie mit Zitrone
- Biskuitrolle mit Schoko und Orange
- Zwiebelkuchen

**Unsere
Backideen**
für Konditoren
und Bäcker

Alle Rezepte von unseren Backprofis für Sie
Probe gebacken und verkostet.

heinrich.karow



Scan mich!



Tradition, Vertrauen, Innovation

Als Willy Bäume 1948 im vogtländischen Plauen die Heinrich Karow Nachf. KG gründete, ging nichts ohne den direkten persönlichen Kontakt.

..... Tradition, Vertrauen, Innovation

Nur manche Bäckereien verfügten damals bereits über einen Telefonanschluss, Bestellungen wurden handschriftlich im Auftragsbuch notiert und an die heutigen Möglichkeiten moderner Kommunikation war noch nicht mal im Traum zu denken.

Der Aufbau des Vertriebs gestaltete sich entsprechend mühsam, doch grundsolide. Denn die persönlichen Gespräche lieferten nicht nur wertvolle Informationen für alle Beteiligten, aus ihnen erwuchs auch ein wichtiger Faktor für langfristig gute Geschäfte: Vertrauen, die Basis echter partnerschaftlicher Zusammenarbeit.

In unserem Selbstverständnis als Handwerksbetrieb spielt das Bewusstsein um Traditionen und gewachsene Beziehungen, um den regen Austausch von Erfahrungen und die Pflege persönlicher Kontakte also seit je eine große Rolle. Deshalb freuen wir uns sehr, mit Beginn dieses Jahres eines unserer primären Ziele erreicht zu haben: In ganz Deutschland sind unsere Fachberater für Sie da! Das ist sozusagen das sprichwörtliche Sahnehäubchen auf dem Vertrieb, der bereits seit vielen Jahren mit regionalen Fachgroßhändlern zusammenarbeitet und kontinuierlich darauf ausgerichtet wurde, für jeden Winkel der Nation eben auch einen persönlichen Ansprechpartner vorhalten zu können.

Was bedeutet das für Sie? Expertise, Erfahrung, Knowhow und eine gute Portion Leidenschaft an der Sache – zusammengefasst in einer erreichbaren Person in Ihrer Nähe. Denn die Anforderungen der Kundschaft an feine Backwaren, vorzügliche Konditoreiprodukte und leckere Desserts steigen zusehends, was sich nicht nur auf die Anwendungen mancher Zutaten, sondern auch die genaue Kennzeichnung der Inhaltsstoffe niederschlägt. Und genau dort kommt die versierte fachliche Beratung vollends zum Tragen: „Natürlich geht es in erster Linie um bessere, sauberere Produkte

für die Bäcker und Konditoren, die wir noch dazu in einem super Preis-Leistungsverhältnis anbieten können“, fasst Bäckermeister Sören Röpke seine Erfahrungen als Karow-Fachberater im Außendienst zusammen. „Wir wissen aber auch, was saisonal gut passt – beispielsweise unser Eierlikör in der Faschingszeit – und was sich damit alles machen lässt. Im gleichen Atemzug ist dann schon die Deklaration Thema, von der wir freilich auch niemanden befreien können, aber zumindest fällt sie bei uns angenehm kurz und verbraucherfreundlich aus.“

Der Schlüssel zum Erfolg ist das menschliche Miteinander. Unsere Fachberater sind fast alle selbst Handwerksmeister, sie leben in den Regionen, die sie betreuen, und sie bestimmen ihren Arbeitstag den jeweiligen Anforderungen gemäß nach eigenem Ermessen. Sie arbeiten intern eng zusammen und stehen im intensiven Austausch mit den anderen Abteilungen unseres Unternehmens, insbesondere mit unserer Anwendungsberaterin, mit der Produktentwicklung und der Qualitätssicherung. Das hat schon früher Willy Bäume so gemacht, wenn auch mit weitaus weniger Mitarbeitern, und das behalten wir jetzt in der dritten Generation erst recht bei.



Herzlichst, Ihr
Björn Kaiser

Wir sind für Sie unterwegs.

Unsere Außendienst-Mitarbeiter



Sören Röpke

- Bäckermeister (2009), seit 2011 bei Karow
- lebt im Altenburger Land (Thüringen)
- mag am liebsten ein frisches Baguette, abgerundet mit Karows Rosmarinextrakt

„In dem doch sehr ländlich geprägten Osten des Landes ist es wirklich schön zu sehen, dass es noch so viele kleine Handwerksbetriebe gibt – die uns obendrein auch schon lange kennen. So ergibt sich oft richtige Fachsimpelei zu ganz spezifischen Themen der Zunft, und diesen ehrlichen, offenen Austausch unter Kollegen schätze ich sehr.“

s.roepke@karow-aromen.de
0172 91 10 64 5



Matthias Schaefer

- Bäckermeister, Konditormeister (2009) und Betriebswirt (HWK), seit 2022 bei Karow
- lebt in Gardelegen (Sachsen-Anhalt)
- mag am liebsten Streuselschnecken mit einer feinen Note von Karows Butter-Vanille-Aroma

„Ich liebe die weite Sicht übers Land, die Offenheit und Direktheit der Menschen hier. Wenn ich Norden höre, denke ich immer sofort an Sanddorn, der so charakteristisch für die Region ist. Und dann freut es mich, dass die Bäcker und Konditoren hier auch gern mit unserer Sanddorn-Paste arbeiten, die schon allein vom Fruchtanteil her unschlagbar ist.“

m.schaefer@karow-aromen.de
0171 67 87 59 3

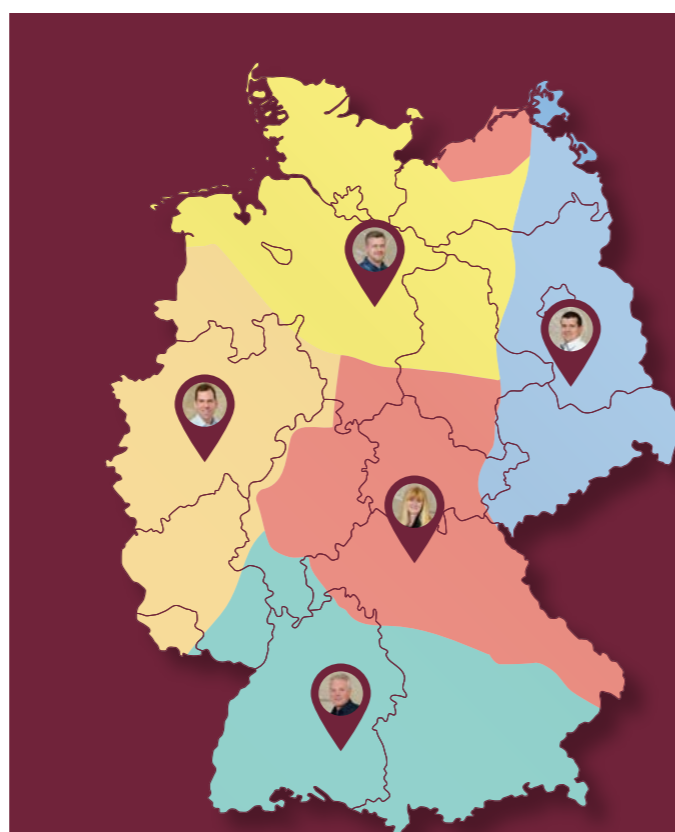


Ines Boy

- seit 1992 im Bäckereifachgroßhandel, seit 2004 bei Karow
- lebt in Drei Gleichen (Thüringen)
- mag am liebsten Fruchtschnitten mit säuerlich-süßem Geleeguss, verfeinert mit Karows Fruchtsäure

„Mein Gebiet ist wunderbar abwechslungsreich, das gefällt mir wirklich sehr. Ich finde es schön, mit verschiedenen Menschen zusammenzuarbeiten, sie in ihrem Tun mit neuen Impulsen von außen zu unterstützen. Das wird nie langweilig – und da ich selbst privat auch gern backe, kann ich umgekehrt immer dazulernen.“

i.boy@karow-aromen.de
0162 96 57 40 9



Jörg Morgenstern

- Konditor und Bäckermeister (1986), seit 2001 bei Karow
- lebt in Schwarzenberg im Erzgebirge (Sachsen)
- mag am liebsten Weihnachtsstollen mit fruchtiger Note von Karows Zitronen- und Orangenschalenpaste

„Die wunderschöne Landschaft im deutschen Süden erinnert mich an zuhause und mich beeindruckt die Gelassenheit der Menschen hier. Das führt oft zu sehr bereichernden Fachgesprächen – und der stetig wiederkehrenden Erkenntnis, dass es sich immer lohnt, an Bewährtem festzuhalten, aber dass sich selbst Klassiker immer noch verbessern lassen.“

j.morgenstern@karow-aromen.de
0173 66 59 91 9



Jörg Sticherling

- Konditormeister (2001), seit 2024 bei Karow
- lebt in Langenfeld (Nordrhein-Westfalen)
- mag am liebsten Eierlikör-Trüffel und Pralinen, gefüllt mit Karows Eierlikör-Gel

„Ich bin ja neu im Team und freue mich, meine Branche jetzt noch von einer ganz anderen Seite kennenzulernen. Das macht bei dem herzlichen, fröhlichen Menschenschlag hier natürlich doppelt Spaß: Man kommt schnell miteinander ins Gespräch und kann sich immer wieder gemeinsam für kleinere und größere Leckereien begeistern!“

j.sticherling@karow-aromen.de
0151 14 14 10 44



Ihre ganz persönlichen Ansprechpartner

Nichts geht über den persönlichen Kontakt, das ist unser Credo seit über 75 Jahren. Deshalb sind unsere Fachberater im Außendienst in ganz Deutschland für Sie unterwegs. Erfahren, versiert und voller Leidenschaft für hochwertige Backwaren, Konditoreiprodukte und Desserts verstehen sie sich als Ihre echten Partner. Und davon können Sie nur profitieren – sei es in Fragen zu unserer Produktwelt, deren Anwendung, saisonalen Neukreationen oder auch rechtlichen Angelegenheiten wie etwa Deklarationen und Zertifizierungen.





Karows feine Rezepte

Gâteau Opéra Advocat



Karow Invertzuckercreme

Karow Eierlikör-Paste

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Gâteau Opéra Advocat



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Joconde

Vollei, Zucker und Mandelmehl ca. 10–15 Minuten bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Die geschmolzene Butter untermelieren. Eiklar und Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen und mit dem Weizenmehl unter die Mandelmasse melieren. Die Masse auf drei mit Backpapier belegte Bleche 60 x 20 cm aufteilen, glattstreichen und backen.

Backtemperatur 210 °C, Backzeit: ca. 10 Minuten.

Schritt 2 – Eierlikörsirup

Wasser und Zucker für ca. 5 Minuten aufkochen und die **Eierlikör-Paste** einrühren.

Schritt 3 – Eierlikörcreme

Zucker und Wasser zum Kochen bringen bis zu einer Temperatur von 121 °C. In der Zwischenzeit das Eigelb aufschlagen und den noch heißen Zuckersirup langsam einlaufen lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse auf Raumtemperatur abgekühlt ist. In einem separaten Kessel die Butter mit der **Eierlikör-Paste** cremig aufschlagen. Beide Massen zusammenrühren.

Schritt 4 – Ganache

Sahne mit der **Invertzuckercreme** aufkochen, über die gehackte Kuvertüre gießen und mit dem Stabmixer emulgieren.

Aufbau

Jeden Joconde-Boden vom Backpapier lösen und mit dem Eierlikörsirup tränken. Einen Teil der Eierlikörcreme, ca. 0,450 kg, gleichmäßig auf den ersten Boden geben und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit der Eierlikörcreme, ca. 0,450 kg, bestreichen und den dritten Boden auflegen. Mit dem Rest der Eierlikörcreme bestreichen und den Ganache glatt aufstreichen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen, in Stücke schneiden und nach Belieben ausgarnieren.

Zutaten

Joconde	
Vollei	0,330 kg
Zucker	0,180 kg
Mandeln, gemahlen	0,210 kg
Weizenmehl, Type 405	0,060 kg
Butter, flüssig	0,045 kg
Eiklar	0,180 kg
Zucker	0,090 kg
Gesamt	1,095 kg

Eierlikörsirup	
Wasser	0,150 kg
Zucker	0,120 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,018 kg
Gesamt	0,288 kg

Eierlikörcreme	
Eigelb	0,180 kg
Zucker	0,270 kg
Wasser	0,090 kg
Butter	0,475 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,090 kg
Gesamt	1,105 kg

Ganache	
Sahne	0,300 kg
Karow Invertzuckercreme	0,025 kg
Kuvertüre, dunkel	0,300 kg
Gesamt	0,625 kg



Karow Eierlikör-Paste
Art.-Nr.: 10390

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Stand: 22.08.2024 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit



Fotos: www.stock.adobe.com/YetiStudio • www.stock.adobe.com/StarSquare's



Karows feine Rezepte

Knusper-Kirsch

Karow Dessertpaste Kirsche
 Karow Invertzuckercreme
 Karow Frucht säure
 Karow Glukosesirup

Karow Konditoreipaste Kirschwasser

Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Knusper-Kirsch



Zusatzinformation

Für diese Rezeptur benötigen Sie eine ausgestochene Schokorouladenkapsel mit 26 cm Durchmesser und ca. 0,250 kg Schokomürbteig. Diesen auf ca. 3 mm ausrollen, mit einem Tortenring von 26 cm Durchmesser ausstechen und betriebsüblich backen. Das Kirschegelee, die Spiegelglasur und die Schokocreme für die Dekoration bitte einen Tag zuvor herstellen.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Kirschegelee

Gelatine einweichen. Die Kirschen auftauen lassen und pürieren. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und zusammen mit der **Invertzuckercreme** zu den Kirschen geben, vermischen und aufkochen lassen, bis die Masse beginnt einzudicken. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Gelatine ausdrücken und zusammen mit der **Fruchtsäure** in die Masse rühren. Die **Dessertpaste Kirsche** als letztes einrühren und die Masse in einen Tortenring mit 24 cm Durchmesser füllen und einfrieren.

Schritt 2 – Weiße Spiegelglasur

Gelatine einweichen, im Anschluss Wasser, Zucker und **Glukosesirup** auf 102 °C aufkochen. Die restlichen Zutaten inkl. der Gelatine zugeben und die Masse mit einem Stabmixer emulgieren, anschließend für mindestens 24 Stunden kühlstellen.

Schritt 3 – Schokocreme

Die Sahne zum Kochen bringen und über die gehackte Kuvertüre gießen. Mit dem Stabmixer emulgieren, die **Dessertpaste Kirsche** hinzugeben und für mindestens 12 Stunden in der Kühlung stabilisieren lassen. Vor Gebrauch leicht aufschlagen.

Schritt 4 – Schokomousse mit Kirschgeschmack

Gelatine einweichen lassen. Die Milch und Sahne I erhitzen, über die gehackte Kuvertüre gießen und mit dem Stabmixer emulgieren. Gelatine ausdrücken, zusammen mit der **Dessertpaste Kirsche** dazugeben und abkühlen lassen. Die Sahne II leicht steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf das gefrorene Kirschegelee verteilen und erneut einfrieren.

Schritt 5 – Mousse mit Kirschwasser

Gelatine einweichen lassen. Die Milch mit der **Vanillepaste** erhitzen und über die gehackte Kuvertüre und Kakaobutter gießen. Mit dem Stabmixer emulgieren und die ausgedrückte Gelatine und die **Konditoreipaste Kirschwasser** hinzufügen und verrühren. Die Sahne leicht steif schlagen, vorsichtig unterheben und verarbeiten.

Aufbau

Einen 26er Tortenring vorbereiten. Diesen mit Frischhaltefolie einschlagen und den Rand mit Tortenrandfolie (Acetatfolie) auskleiden. Die gesamte Kirschwassermousse hineingießen, die gefrorene Schokomousse mit Kirschegelee hineindrücken, zuletzt die ausgestochene Schokoroulade auflegen und alles durchfrieren lassen. Sobald alles durchgefroren ist, den Ring und die Folien entfernen, mit der Spiegelglasur übergießen und auf den gebackenen Schokomürbteig geben. Mit der Schokocreme wie gewünscht ausdekorieren.

Zutaten

Kirschegelee	
Gelatine	0,006 kg
Kirschen, TK	0,300 kg
Zucker	0,060 kg
Maisstärke	0,010 kg
Karow Invertzuckercreme	0,020 kg
Karow Fruchtsäure	0,004 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,020 kg
Gesamt	0,420 kg

Weiße Spiegelglasur	
Gelatine	0,026 kg
Wasser	0,150 kg
Zucker	0,300 kg
Karow Glukosesirup	0,300 kg
gezuckerte Kondensmilch	0,200 kg
Kuvertüre, weiß	0,300 kg
Gesamt	1,276 kg

Schokocreme	
Kuvertüre, dunkel	0,100 kg
Sahne	0,300 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,024 kg
Gesamt	0,424 kg

Schokomousse mit Kirschgeschmack	
Gelatine	0,004 kg
Milch	0,030 kg
Sahne I	0,080 kg
Karow Glukosesirup	0,060 kg
Kuvertüre, dunkel	0,170 kg
Sahne II	0,200 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,040 kg
Gesamt	0,584 kg

Mousse mit Kirschwasser	
Gelatine	0,015 kg
Milch	0,230 kg
Kuvertüre, weiß	0,320 kg
Kakaobutter	0,030 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,020 kg
Karow Konditoreipaste Kirschwasser	0,060 kg
Sahne	0,440 kg
Gesamt	1,115 kg

Karow Dessertpaste Kirsche Art.-Nr.: 10174	Karow Fruchtsäure Art.-Nr.: 10005
Karow Premium Clean Label Vanillepaste Art.-Nr.: 10166	Karow Glukosesirup 42DE Art.-Nr.: 10025
Karow Invertzuckercreme Art.-Nr.: 10014	Karow Konditoreipaste Kirschwasser Art.-Nr.: 10392

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Stand: 22.08.2024 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.



Karows feine Rezepte

Pistazie auf Zitrone

Karow Premium CL
Limettenpaste

Karow Lebensmittelfarbstoff
Grün - öllöslich

Karow Pistazien-Paste

Karow Glukosesirup 42DE

Karow Premium CL
Zitronenschalen-Paste FEIN

Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Pistazie auf Zitrone



Zusatzinformation

Die Ganache für die Dekoration bereits einen Tag zuvor zubereiten, außerdem 0,200 kg Läuterzucker mit 0,015 kg **Premium CL Zitronenschalenpaste Fein** abschmecken.

Für den Biskuit einen betriebsüblichen benutzen (0,660 kg Masse), mit 0,035 kg **Premium CL Zitronenschalenpaste Fein** abschmecken und in einem 24er Ring backen.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Knusperschicht

Die weiße Kuvertüre auflösen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen, verrühren und in einen 24er Tortenring füllen, glatt streichen und kalt stellen.

Schritt 2 – Zitronencreme

Vollei, Zucker und Zitronensaft verrühren und auf dem Wasserbad auf 85 °C unter ständigem Rühren erhitzen. Die **Premium CL Limettenpaste** dazu geben und auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Die weiche Butter hinzugeben und mit dem Stabmixer emulgieren.

Schritt 3 – Pistazienmousse

Gelatine in Wasser einweichen lassen. Die Milch erhitzen und über die gehackte Kuvertüre und **Pistazien-Paste** gießen. Alles mit dem Stabmixer emulgieren. Die Gelatine ausdrücken, mit der Masse verrühren und auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Sahne leicht steif schlagen und vorsichtig unter die Masse melieren und direkt verarbeiten.

Schritt 4 – Schokoladenglasur mit Pistazie

Die Kuvertüre auflösen lassen und das Speiseöl hinzugeben. Mit dem Stabmixer verrühren. Die Pistazien einrühren und mit der **Lebensmittelfarbe Grün - öllöslich** bis zum gewünschten Farbton einfärben.

Schritt 5 – Ganache zur Dekoration

Die Sahne mit **Glukosesirup** erhitzen und über die gehackte Kuvertüre und **Pistazien-Paste** gießen. Mit dem Stabmixer emulgieren und das Salz hinzugeben. Für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank stabilisieren lassen und vor dem Gebrauch leicht aufschlagen.

Aufbau

Den Biskuitboden wie üblich in drei Teile schneiden. Den ersten Boden mit dem Sirup tränken und einen Teil der Zitronencreme bestreichen. Den zweiten Boden ebenfalls tränken und mit der Zitronencreme bestreichen. Den dritten Boden ebenfalls tränken und mit der restlichen Zitronencreme bestreichen und einfrieren. Einen 26er Tortenring auf Frischhaltefolie legen, mit Acetatfolie (Tortenringfolie) auskleiden und fixieren. Die Pistazienmousse in den Ring gießen und direkt den gefrorenen Biskuitkern hineinlegen, sodass die Zitronencreme oben ist, auf der wir nun die Knusperschicht legen. Alles leicht andrücken und vollständig durchfrieren lassen. Die Torte drehen, mit der Schokoladenglasur übergießen und nach Wunsch ausgarnieren.

Zutaten

Knusperschicht	
Kuvertüre, weiß	0,090 kg
Speiseöl	0,035 kg
Pistazien, gehackt	0,035 kg
Knusperfüllung Paillete	
Feuillantine - Gebäckbrösel	0,060 kg
Gesamt	0,220 kg

Zitronencreme	
Vollei	0,055 kg
Zucker	0,060 kg
Zitronensaft	0,040 kg
Karow Premium CL Limettenpaste	0,014 kg
Butter, weich	0,050 kg
Gesamt	0,219 kg

Pistazienmousse	
Gelatine, Blatt	0,011 kg
Milch	0,220 kg
Karow Pistazien-Paste	0,060 kg
Kuvertüre, weiß	0,340 kg
Sahne	0,290 kg
Gesamt	0,921 kg

Schokoladenglasur mit Pistazie	
Kuvertüre, weiß	0,350 kg
Speiseöl	0,150 kg
Pistazien, gehackt	0,075 kg
Karow Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich	0,004 kg
Gesamt	0,579 kg

Ganache zur Dekoration	
Kuvertüre, weiß	0,105 kg
Sahne	0,240 kg
Karow Pistazien-Paste	0,050 kg
Karow Glukosesirup 42DE	0,010 kg
Salz	0,002 kg
Gesamt	0,407 kg

Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich
Art.-Nr.: 10684

Karow Premium CL Zitronenschalen-Paste FEIN
Art.-Nr.: 10354

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Biskuitrolle mit Schoko und Orange

Karow Invertzuckercreme

Karow Glukosesirup 42DE

Premium Clean Label Orangenpaste

Stand: 22.08.2024 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit

Rezept für ein Blech 60 x 40 cm

Biskuitrolle mit Schoko und Orange



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Schokobiskuit

Eiklar und Zucker I steif schlagen. Eigelb, Vollei, Zucker und **Invertzuckercreme** cremig aufschlagen. Weizenmehl und Kakaopulver mischen und sieben. Die beiden Eimassen miteinander vermischen und das Weizenmehl vorsichtig untermelieren. Butter und Kuvertüre ebenfalls vorsichtig untermelieren, gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen.

Backtemperatur 160 °C, Backzeit ca. 20 Minuten

Schritt 2 – Orangengelee

Aus allen Zutaten einen üblichen Pudding kochen und zum Schluss die Butter hinzugeben.

Schritt 3 – Orangencreme

Aus allen Zutaten einen üblichen Pudding kochen und zum Schluss die leicht geschlagene Sahne unterheben.

Schritt 4 – Schokoganache

Die Sahne erhitzen und über die gehackte Kuvertüre gießen. Mit dem Stabmixer emulgieren. Die Butter in das noch warme Gemisch geben und verrühren.

Aufbau

Das Backpapier entfernen und das Orangengelee gleichmäßig dem dem Schokobiskuit verteilen. Die Orangencreme ebenfalls darauf verteilen und die Rolle aufrollen. Zum Abschluss mit der Ganache übergießen und wie gewünscht ausgarnieren.



Zutaten

Schokoladenbiskuit	
Eiklar	0,220 kg
Zucker I	0,110 kg
Eigelb	0,180 kg
Vollei	0,090 kg
Zucker II	0,040 kg
Karow Invertzuckercreme	0,060 kg
Weizenmehl, Type 405	0,090 kg
Kakaopulver	0,050 kg
Butter, flüssig	0,040 kg
Kuvertüre, dunkel, flüssig	0,050 kg
Gesamt	0,930 kg

Orangengelee	
Orangenpüree	0,300 kg
Zucker	0,080 kg
Karow Glukosesirup	0,030 kg
Maisstärke	0,010 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,024 kg
Butter	0,020 kg
Gesamt	0,464 kg

Orangencreme	
Milch	0,060 kg
Sahne	0,160 kg
Zucker	0,120 kg
Eigelb	0,110 kg
Maisstärke	0,040 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,040 kg
Sahne	0,150 kg
Gesamt	0,680 kg

Schokoganache	
Sahne	0,260 kg
Kuvertüre, dunkel	0,300 kg
Butter, weich	0,100 kg
Gesamt	0,660 kg

Premium Clean Label Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

©Fotos: www.iStock.com Oksana • Yell Studio • Kratia



Karows feine Rezepte

Zwiebelkuchen



Karow Rosmarinextrakt
auf Rapsöl kbA

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Zwiebelkuchen



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Schmand-Mürbteig

Das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen und mit der Butter zu Bröseln verarbeiten. Die übrigen Zutaten und das **Rosmarinextrakt** dazu geben und einen glatten Teig bereiten. Diesen dann für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf Blechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, stippen und vorbacken.

Backtemperatur: 170 °C, Backzeit: ca. 15 Minuten

Schritt 2 – Zwiebelfüllung

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. In einer Pfanne oder einem Topf die Butter zerlassen und darin die Zwiebeln für ca. 20–25 Minuten karamellisieren. Zum Schluss Muskatnuss und Salz hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Eier und Käse zu den Zwiebeln geben, gut vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben, glatt streichen und backen.

Backtemperatur: 170 °C, Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Zutaten

Schmand-Mürbteig

Weizenmehl, Type 405	0,500 kg
Butter	0,250 kg
Backpulver	0,004 kg
Salz	0,004 kg
Eigelb	0,070 kg
Schmand	0,140 kg
Karow Rosmarinextrakt	0,016 kg

Gesamt 0,984 kg

Zwiebelfüllung

Zwiebeln	1,500 kg
Butter	0,160 kg
Salz	0,006 kg
Muskatnuss	0,002 kg
Vollei	0,220 kg
Käse, gerieben	0,140 kg

Gesamt 2,028 kg



Stand: 22.08.2024 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit

Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA
Art.-Nr.: 10815

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Produktverzeichnis

Karow Eierlikör-Paste
Art.-Nr.: 10390

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014



Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Premium Clean Label Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005



Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Konditoreipaste Kirschwasser
Art.-Nr.: 10392

Pistazie auf Zitrone



Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich
Art.-Nr.: 10684

Karow Premium CL Zitronenschalen-Paste FEIN
Art.-Nr.: 10354



Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Premium Clean Label Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014



Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA
Art.-Nr.: 10815

.....
Unserer Team hat
exklusiv für Sie alle
Rezepte Probe gebacken
und verkostet.
.....

Sören Röpke
Bäckermeister und
Fachberater

Liudmyla Slynko
Anwendungstechnikerin
Konditorei



Heinrich Karow Nachf. KG · Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen
Tel.: +49 (0) 3741 383 25 50 · Fax +49 (0) 3741 383 25 59
info@karow-aromen.de

www.karow-aromen.de