Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizer Armee

Reglement 60.006 d

Kochrezepte

Gültig ab 01.01.2005

R1012 Apfelquarkcreme

Gerichtetyp						Portionengrössen
Dessert						ca 180 g
Kcal	**Joules**	**KH %**	**davon NF g**	**E%**	**F%**	**Verdaulichkeit**
185.6	775.8	8.7%	1.4	2.2%	1.0%	leicht

Zutaten		CF	
Aepfel	7 kg		gewaschen
Magerquark	5 kg		oder Rahmquark
Joghurt	5 kg		
Zucker	2 kg		
Zitronensaft	0.3 Liter		

Zubereitung

1 Quark, Joghurt und Zucker gut mischen.
2 Aepfel vierteln, entkernen und mit der Röstiraffel reiben und mit Zitronensaft übergiessen.
3 Aepfel mit der Creme mischen.
4 Abschmecken, kaltstellen, portionieren.

Lenkungspunkte

Lagerung < 5° C

Anmerkung

Anstelle von frischen Aepfeln kann auch Apfelmus verwendet werden.

Anstelle von Zucker kann auch flüssiger Honig, Birnel oder Melasse verwendet werden.

Ableitung

mit Birnen: Anstelle von Aepfeln Birnen verwenden.

mit Beeren: Anstelle von Aepfeln Beeren verwenden.

mit Bananen und Kokos: Anstelle von Aepfeln Bananen verwenden und zusätzlich Kokosflocken beifügen

mit Schokosplittern: Der Früchtequarkcreme zusätzlich grob geraffelte Schokoladensplitter beifügen.

R1013 Tiramisu

Gerichtetyp						Portionengrössen
Dessert						ca 180 g
Kcal	**Joules**	**KH %**	**davon NF g**	**E%**	**F%**	**Verdaulichkeit**
421.2	1763.3	15.6%	1.1	1.7%	4.2%	mittel

Zutaten		CF	
Tiramisu Pulver	2.5 kg	3	
Milch	5 Liter		
Mascarpone	1.5 kg		
Sofortkaffee	0.2 kg		in
Wasser	5 Liter		auflösen
Zucker	0.5 kg		
Amaretto	0.3 Liter		
Gelatineblätter	20 Stück		in kaltem Wasser einweichen
Schokolademilchpulver	0.3 kg		
Militärbiscuits	3.8 kg		38 Portionen

Zubereitung

1 Tiramisu Pulver mit der Milch luftig aufschlagen.
2 Mascarpone beifügen, gut mischen und mit Amaretto parfümieren.
3 Gelatine auflösen und der Masse beifügen.
4 Zucker im Kaffee auflösen und mit Amaretto verfeinern.
5 4 GN 1/1 dreilagig mit Militärbiscuits auslegen und mit der Hälfte des Kaffeegemisches tränken.
6 Einen Teil der Masse ca 2cm dick auf die getränkten Biscuits streichen und grosszügig mit Schokolademilchpulver bestäuben.
7 Die restlichen Biscuits zweilagig auf die Masse legen und mit dem verbleibenden Kaffee tränken.
8 Die restliche Masse darüber verteilen und nochmals grosszügig mit Schokolademilchpulver bestäuben.
9 Mit Frischhaltefolie abdecken und im Frigo bis zum nächsten Tag abstehen lassen.

Lenkungspunkte

Lagerung < 5°C

Anmerkung

Grundsätzlich ist zum Herstellen der Masse den Anweisungen auf der Packung Folge zu leisten.

R1024 Studentenschnitte

Gerichtetyp	Portionengrössen
Dessert	ca 120 g

Kcal	Joules	KH %	davon NF g	E%	F%	Verdaulichkeit
521.8	2183.9	20.4%	3.1	2.3%	8.2%	schwer

Zutaten		CF	
Kuchenteig, fertig	4.25 kg	3	1 Rolle
Zucker	2 kg		
Militärbiscuits	2 kg		40 Portionen, gemahlen
Haselnüsse, gerieben	2 kg		
Wasser	4 Liter		
Backpulver	0.15 kg		
Militärschokolade	1 kg		20 Stück, geschmolzen
Vierfruchtkonfitüre	0.5 kg		
Zimt			abschmecken

Zubereitung

1 4 GN 1/1 mit Backtrennfolie auslegen.
2 Kuchenteig auf die Bleche verteilen und mit der Gabel stechen.
3 Teig mit Konfitüre bestreichen.
4 Restliche Zutaten mischen und mit Zimt abschmecken.
5 Masse auf die Bleche verteilen.
6 Im Kombisteamer bei 180°C ca 45 Minuten backen.

Lenkungspunkte

Anmerkung

Die Haselnüsse können durch beliebige andere Nüsse ersetzt oder ergänzt werden.

R1025 Tessiner Brottorte (Torta di Pane)

Gerichtetyp	Portionengrössen
Dessert	ca 100 g

Kcal	Joules	KH %	davon NF g	E%	F%	Verdaulichkeit
203.1	850.1	15.2%	1.2	1.9%	3.5%	mittel

Zutaten		CF	
Weissbrot	1.5 kg		vom Vortag, in Würfel
Milch	5 Liter		
Vollei, pasteurisiert	0.25 Liter		
Zitrone	5 Stück		Saft und Zeste
Zucker	1 kg		
Schokolademilchpulver	0.1 kg		
Amaretto	0.25 Liter		
Sultaninen	1 kg		
Vanillezucker	0.05 kg		
Cakefrüchte kandiert	0.25 kg		
Pinienkerne	0.25 kg		
Kochbutter	0.4 kg		geschmolzen
Salz			abschmecken

Zubereitung

1 Brot mit heisser Milch übergiessen und eine Nacht im Frigo einweichen.
2 Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen.
3 Alle Zutaten beifügen und mit dem Brot gut durchmischen.
4 Masse auf 2 mit Backtrennfolie ausgelegte GN 1/1 verteilen.
5 Im Kombisteamer bei 160°C 2 1/2 Stunden backen.

Lenkungspunkte