

*Jetzt
geht's
rund!*





Bratapfel Streusel

6 Backformen, rund 18,5 cm Ø

Rührmasse

_____ 1000 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____ 600 g	Vollei	
_____ 500 g	Deli Rapsöl	
_____ 100 g	Mandelkrone	
_____ 900 g	Fruchti-Top Apfel	
_____ 600 g	Streusel mit Mürbella (siehe Grundrezept)	
_____ 60 g	Zimtzucker (siehe Grundrezept)	

Herstellung

- Je 350 g Masse in die Formen füllen.
- **Fruchti-Top Apfel** aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen.
- Mit Zimtzucker bestreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten



Kirsch- Michel

6 Backformen, rund 18,5 cm Ø

Rührmasse

_____ 1000 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____ 600 g	Vollei	
_____ 500 g	Deli Rapsöl	
_____ 5 g	Combani	
_____ 120 g	Schoko-Pailletten	Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
_____ 500 g	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack	
_____ 300 g	Geleeguss mit Colorado neutral (siehe Grundrezept)	

Herstellung

- Je 350 g Masse in die Formen füllen.
- **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack** tupfenförmig aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Gewürz-Orangenkuchen

Knusper-Mohn-Kuchen

6 Backformen, rund 18,5 cm Ø

400 g Mürbeteig mit **Mürbella**
(siehe Grundrezept)

Gewürzmasse

600 g Vollmilch
150 g Vollei
200 g **Deli Rapsöl**
600 g Weizenmehl Type 550
120 g **Gewürztrieb 2000**
450 g Zucker

Alle Zutaten im mittleren
Maschinengang mit grober
Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

900 g **Fruchti-Top Orange**

Dekor

300 g Aprikosenkonfitüre
150 g **Mohrenglanz Vanille**

Herstellung

- Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen, ausstechen und in die Formen einlegen.
- Je 350 g Masse in die Formen füllen.
- **Fruchti-Top Orange** tupfenförmig aufdressieren.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aprikotieren.
- Auskühlen lassen.
- Mit **Mohrenglanz** überspinnen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten

6 Backformen, rund 18,5 cm Ø

Rührmasse

1000 g **Sand BASIC**
600 g Vollei
500 g **Deli Rapsöl**

Alle Zutaten im mittleren
Maschinengang mit grober
Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

450 g Mohn-Füllung mit **Mohna**
(siehe Grundrezept)

600 g **KSK-Creme** (zum Backen)
(siehe Grundrezept)

Knusper-Streusel

200 g Butter, flüssig
200 g Mandeln, gehackt
200 g Hagelzucker

Mischen.

Herstellung

- Je 350 g Masse in die Formen füllen.
- Die Mohn-Füllung und die **KSK-Creme** abwechselnd tupfenförmig aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten



Schoko-Birnenkuchen

6 Backformen, rund 18,5 cm Ø

Rührmasse

_____ 1000 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____ 600 g	Vollei	
_____ 500 g	Deli Rapsöl	
_____ 250 g	Schokobella Feinherb	
_____ 120 g	Schoko-Pailletten	Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
_____ 900 g	Birnen, 18 Hälften	
_____ 300 g	Geleeguss mit Colorado neutral (siehe Grundrezept)	
_____ 30 g	Blütenraspeln weiß	

Herstellung

- Je 350 g Masse in die Formen füllen.
- Die Birnen zum Fächer schneiden und auf die Rührmasse legen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten



Bienenkuchen

6 Backformen, rund 18,5 cm Ø

Rührmasse

_____ 1000 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____ 600 g	Vollei	
_____ 500 g	Deli Rapsöl	

Bienen-Creme

_____ 550 g	Wasser	Alle Zutaten glatt rühren.
_____ 200 g	KSK	
_____ 100 g	Butter, flüssig	
_____ 300 g	Bienex	Mischen.
_____ 150 g	Mandeln, gehobelt	

Herstellung

- Je 350 g Masse in die Formen füllen.
- Die Creme aufdressieren.
- Die **Bienex**-Mischung aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Grund- rezepte

Geleeguss mit Colorado neutral

_____ 1000 g **Colorado neutral** ▶ kurz aufkochen
_____ 500 g Wasser

Mohn-Füllung

_____ 1000 g **Mohna** ▶ Glatt rühren und
_____ 400 g Wasser 10 Minuten quellen lassen

Mürbeteig

_____ 1000 g **Mürbella**
_____ 400 g **Rau Back extra,**
weich
_____ 100 g Vollei

Backtechnik

- Knetzeit: 3 Minuten langsam

KSK-Creme zum Backen

_____ 350 g **KSK** ▶ Die Creme mit der Anschlag-
_____ 1000 g Wasser maschine glatt rühren.

Zimtsucker

_____ 15 g **Zimt** ▶ Mischen.
_____ 500 g Zucker

Streusel

_____ 1000 g **Mürbella** ▶ Alle Zutaten zu
_____ 500 g Butter Streuseln verkneten.



Backform, rund (18,5 cm Ø)

Artikel-Nr.: 1932401

300 Stück im Karton