



Rund um **Gewürztrieb 2000**

Weihnachtsmänner

1 Blech, 60 x 40 cm, 24 Stück



Gewürzmasse

900 g	Vollmilch, 3,5%
250 g	Vollei
300 g	Rau Deli Rapsöl
950 g	Weizenmehl Type 550
180 g	Gewürztrieb 2000
700 g	Zucker
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.	

Cremefüllung

1250 g	Nugotin
500 g	Butter
40 g	Dessertpaste Rum
▶ aufschlagen	

Dekor

1200 g	Schokobella
200 g	Mohrenglanz Vanille

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen 1 x in der Mitte durchschneiden. Mit ca. 3/4 der Cremefüllung füllen, den oberen Boden auflegen und die restliche Creme glatt aufstreichen.
- ▶ Die durchgekühlte Schnitte in 2 Streifen à 20 x 60 cm und anschließend in Dreiecke à 10 x 20 cm schneiden.
- ▶ Mit **Schokobella** überziehen.
- ▶ Mit **Mohrenglanz** überspinnen und dekorieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Gewürz-Apfel-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück



Gewürzmasse

450 g	Vollmilch, 3,5%
125 g	Vollei
150 g	Rau Deli Rapsöl
425 g	Weizenmehl Type 550
90 g	Gewürztrieb 2000
350 g	Zucker
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.	

Füllung

1300 g	Fructi-Top Apfel
5 g	Zimt
▶ mischen	

Dekor

300 g	Schokobella
-------	--------------------

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Kapsel halbieren und den Unterboden zurück auf das Blech legen.
- ▶ **Fructi-Top Apfel** auf die untere Hälfte aufstreichen.
- ▶ Den Deckel auflegen.
- ▶ Mit **Schokobella** überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

Gewürz-Orangen-Traum

8 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch, 64 Stück



640 g	Mürbeteig, 8 Stück, gebacken, 2,5 mm ► siehe Grundrezept
160 g	Aprikosenkosenfitüre
	Gewürzmasse
1400 g	Vollmilch, 3,5%
400 g	Vollei
500 g	Rau Deli Rapsöl
1600 g	Weizenmehl Type 550
300 g	Gewürztrieb 2000
1200 g	Zucker
150 g	Dessertpaste Rum ► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
	Orangen-Creme
900 g	Cremonte
1350 g	Wasser ► Kurz verrühren.
1170 g	Butter ► Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. 500 g für die Garnitur abnehmen.
250 g	Schokobella
200 g	Dessertpaste Orange ► Unter die restliche Buttercreme rühren.
	Dekor
1000 g	Nugotin
160 g	Schoko-Pailletten
64 St.	Schoko-Dekor Tanne

Herstellung

- Die Gewürzmasse in Ringe einfüllen und glatt streichen.
- Abbacken, auskühlen lassen und 2 x durchschneiden.
- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen.
- Mit der Orangen-Creme und den 3 Böden zu Torten zusammensetzen, einstreichen und kalt stellen.
- Mit **Nugotin** überziehen.
- Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten

Gewürz-Pflaumenkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück



900 g	Mürbeteig, angebacken ► siehe Grundrezept
200 g	Aprikosenkosenfitüre
	Gewürzmasse
800 g	Vollmilch, 3,5%
200 g	Vollei
250 g	Rau Deli Rapsöl
900 g	Weizenmehl Type 550
160 g	Gewürztrieb 2000
600 g	Zucker ► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
1200 g	Fructi-Top Pflaume
100 g	Haselnüsse, gehobelt
	Geleeguss
350 g	Colorado neutral
175 g	Wasser ► Kurz aufkochen.
250 g	Fondant
	Grundrezept Mürbeteig
1000 g	Mürbella
400 g	Butter
100 g	Vollei ► Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- Die Gewürzmasse auf den Mürbeteigboden streichen.
- **Fructi-Top** aufdressieren und Nüsse aufstreuen.
- Abbacken und auskühlen lassen.
- Mit **Colorado neutral** abglänzen.
- Mit Fondant überspinnen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten

Gewürzring

4 Kranzformen, 25 cm Ø, 10 cm hoch, 4 Stück



50 g Mandeln, gehackt

- Die Formen fetten und mit den gehackten Mandeln ausstreuen.

Gewürzmasse

750 g Vollmilch, 3,5%

200 g Vollei

250 g **Rau Deli Rapsöl**

800 g Weizenmehl Type 550

150 g **Gewürztrieb 2000**

600 g Zucker

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

150 g Sultaninen

100 g Zitronat

- Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Dekor

400 g Aprikosenkonfitüre

- Die Aprikosenkonfitüre aufkochen.

Herstellung

- Je Form ca. 750 g Gewürzmasse einfüllen.
- Abbacken, aus den Formen lösen und auskühlen lassen.
- Aprikotieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

Gewürzkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück



Gewürzmasse

900 g Vollmilch, 3,5%

250 g Vollei

300 g **Rau Deli Rapsöl**

950 g Weizenmehl Type 550

180 g **Gewürztrieb 2000**

700 g Zucker

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

Glühwein-Tränke

400 g Glühwein

250 g Läuterzucker

50 g **Dessertpaste Rum**

- Alle Zutaten verrühren.

Dekor

500 g **Schokobella**

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen stippen und tränken.
- Auskühlen lassen.
- Mit **Schokobella** überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten