





## Rüblitorte

1 Tortenring, 26 cm Ø, 5 cm hoch; 16 Stück

- \_\_\_\_\_ 160 g Mürbeteig mit **Mürbella**,  
gebacken
  - \_\_\_\_\_ 40 g Aprikosenkonfitüre
  - \_\_\_\_\_ Nousino-Rübli-Masse
  - \_\_\_\_\_ 700 g **Nousino**
  - \_\_\_\_\_ 350 g Eier
  - \_\_\_\_\_ 50 g Wasser
  - \_\_\_\_\_ 300 g Karotten, geraspelt
  - \_\_\_\_\_ 40 g **Royal Amaretto**
  - \_\_\_\_\_ Dekor
  - \_\_\_\_\_ 100 g Aprikosenkonfitüre
  - \_\_\_\_\_ 100 g Fondant
  - \_\_\_\_\_ 100 g Nüsse, gehackt, geröstet
  - \_\_\_\_\_ 16 Stk **Marzipan-Rübli**
  - \_\_\_\_\_ 10 g Pistazien, gehackt
- ca. 6 Minuten  
mit grober Rute  
im schnellen  
Maschinengang  
aufschlagen

### Herstellung

- Die Nousino-Rübli-Masse in einen mit Backtrennpapier eingeschlagenen Ring füllen und abbacken.
- Nach dem Backen stürzen und auskühlen lassen.
- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und den Rüliboden auflegen.
- Die Torte aprikotieren, glasieren und den Rand mit den Nüssen absetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- **TIPP:** Bei der Herstellung von Riegeln richtet sich die Einwaage je nach der verwendeten Silikonmatte (ca. 80 g).

### Backtechnik

- Backtemperatur: 190 - 200 °C  
(= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 50 bis 55 Minuten (bei Silikonmatten 35 bis 40 Minuten)

## Schweizer Gruß

20 Stück

- \_\_\_\_\_ 1000 g Mürbeteig mit **Mürbella**

### Creme

- \_\_\_\_\_ 800 g **Schokobella weiß**
- \_\_\_\_\_ 200 g Butter
- \_\_\_\_\_ 100 g **Dessertpaste**  
**Schwarzwälder**  
**Kirschwasser**

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 500 g **Mohrenglanz Vanille**
- \_\_\_\_\_ 100 g **Mohrenglanz Zartbitter**

**Schokobella weiß**  
zusammen mit der  
Butter aufschlagen,  
anschließend mit  
**DP Schwarzwälder**  
**Kirschwasser** ab-  
schmecken

### Herstellung

- Den Mürbeteig auf 4 mm Stärke ausrollen und mit einem Ausstecher (8 cm Ø, gezackt) 40 Taler ausstechen.
- Auf ein Blech legen und abbacken.
- Die Creme aufdressieren und je 2 Mürbeteigtaler zusammensetzen.
- Anschließend mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.
- **TIPP:** Zum Ausgarnieren können auch Pistazien verwendet werden.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210°C  
(= 20 °C unter  
Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten





## Gipfel-Kirschwassertorte

### 8 Blütenformen

- \_\_\_\_\_ 600 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken
- \_\_\_\_\_ 200 g Vierfruchtkonfitüre
- Duchesserouladen
- \_\_\_\_\_ 300 g Wasser
- \_\_\_\_\_ 30 g **Ovasil** zu Schnee aufschlagen
- \_\_\_\_\_ 250 g Zucker
- \_\_\_\_\_ 250 g Haselnüsse, gemahlen
- \_\_\_\_\_ 100 g Brösel unter den Schnee heben
- \_\_\_\_\_ 30 g Butter, flüssig
- \_\_\_\_\_ 5 g **Combani** zum Schluss vorsichtig unterheben
- \_\_\_\_\_ 2000 g Biskuitrouladen mit **Bisquit 100 PLUS**, 3 Stück

### Kirschwassercreme

- \_\_\_\_\_ 400 g **Cremonte**
- \_\_\_\_\_ 600 g Wasser, ca. 20 °C
- \_\_\_\_\_ 550 g Crememargarine oder Butter
- \_\_\_\_\_ 75 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
- Cremonte**, Butter und Wasser zur Creme aufschlagen. Anschließend **DP Schwarzwälder Kirschwasser** unterziehen

### Kirschwassertränke

- \_\_\_\_\_ 1800 g Läuterzucker/Tränke
- \_\_\_\_\_ 100 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
- mischen

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 300 g Süßer Schnee
- \_\_\_\_\_ 500 g Haselnüsse, gehackt



## Schweizer Spitzbuben

### 20 Stück

- \_\_\_\_\_ 1000 g Mürbeteig mit **Mürbella**
- \_\_\_\_\_ 300 g Vierfruchtkonfitüre
- Dekor
- \_\_\_\_\_ 200 g Vierfruchtkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 300 g Süßer Schnee

### Herstellung

- Den Mürbeteig auf 4 mm Stärke ausrollen und mit einem Ausstecher (8 cm, gezackt) 40 Taler ausstechen.
- Die Hälfte der Taler mit einem Kreuzausstecher mittig ausstechen.
- Auf ein Blech legen und abbacken.
- Die Unterseiten jeweils dünn mit Konfitüre bestreichen.
- Die Oberseiten mit süßem Schnee absieben.
- Zusammensetzen und das Kreuz mit gekochter Konfitüre auslassen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210°C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten



### Herstellung

- Die Duchesserouladenmasse auf 2 mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen, glatt streichen und bei 240 °C ca. 5 Minuten abbacken.
- Nach dem Erkalten mit den Blütenformen ausstechen.
- Die Mürbeteigblüten mit der Konfitüre bestreichen, Duchesseroulade auflegen und dünn mit Kirschwassercreme bestreichen.
- Jeweils eine Biskuitroulade auflegen, mit der Hälfte der Kirschwassertränke tränken und dünn mit Kirschwassercreme bestreichen.
- Die zweite Biskuitroulade auflegen und mit dem Rest der Kirschwassertränke tränken.
- Mit dem Rest der Kirschwassercreme die Blüten einstreichen und mit süßem Schnee dick abstauben.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- **Tipp:** Beim Abstauben eine Schablone verwenden oder nach dem Abstauben mit dem Messerrücken eindrücken.

Kreieren Sie Ihre individuelle Aktion „Gruezi!“!  
Alle Infos unter [www.MBG-gruezi.de](http://www.MBG-gruezi.de).



Die Schweiz steht für ursprüngliche Bergwelt, unberührte Landschaften und eine hohe traditionelle Backkunst.

Unter dem Motto „Gruezi! Typisch Schweizer Genuss“ erhalten Sie in diesem Rezeptheft Anregungen für eine erfolgreiche Verkaufsaktion mit typischen Schweizer Gebäckspezialitäten wie der klassischen Rübli-Torte oder den Schweizer Eckli.

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen unter [www.mbg-gruezi.de](http://www.mbg-gruezi.de). Hier finden Sie auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und weitere Vorlagen zum Download.



## Schweizer Eckli

1 Blech, 60 x 40 cm; 20 Stück

900 g Mürbeteig mit **Mürbella**,  
angebacken

Nussecken-Masse

1200 g **Nusetti** verrühren und  
300 g Walnüsse, gehackt ca. 10 Minuten  
300 g Wasser, 30 bis 50 °C quellen lassen

900 g Mürbeteig mit **Mürbella**  
zum Abdecken

Dekor

150 g Süßer Schnee

### Herstellung

- Die Nussecken-Masse auf den angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen und mit Mürbeteig abdecken.
- Anschließend mit Ei bestreichen und abbacken.
- Nach dem Erkalten in 12 x 10 cm große Stücke schneiden.
- Mit süßem Schnee abstauben.
- **TIPP:** Beim Abstauben eine Schablone verwenden oder nach dem Abstauben mit dem Messerrücken eindrücken.

### Backtechnik

- Backtemperatur : ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Offizieller  
Förderer



### MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de), [verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)

### Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

### Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 536