

RUNDUMM

Mürbella





Cremium-Riegel

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1500 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	1400 g	Cremium Nuss oder Cremium Schoko	
_____	1000 g	Steusel	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Kuchenglanz Zartbitter oder Kuchenglanz Nuss	

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden **Cremium Nuss** oder **Cremium Schoko** streichen und Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Die Schnitte nach dem Backen gut auskühlen lassen und in 10 x 4 cm große Stücke schneiden.
- Mit **Kuchenglanz** absetzen oder überspinnen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine oder Butter, weich	
_____	100 g	Vollei	

Napoleon-Hüte

40 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	} verkneten
_____	400 g	Crememargarine oder Butter	
_____	100 g	Vollei	
_____	5 g	Sizilia	
_____	5 g	Combani	
		<u>Nussfüllung</u>	
_____	1000 g	NussgeNuss	} verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	600 g	Vollmilch, 3,5%	
		<u>Dekor</u>	
_____	150 g	Kuchenglanz Zartbitter oder Kuchenglanz Vollmilch	

Herstellung

- Den Mürbeteig auf ca. 3 mm ausrollen und mit etwas Wasser leicht abstreichen.
- Mit einem Ausstecher, 12 cm Ø, den Teig ausstechen.
- Die Füllung in die Mitte aufdressieren und den Mürbeteig zur Mitte hin als Dreieck zusammenlegen.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Die Ecken nach dem Auskühlen mit **Kuchenglanz Zartbitter** oder **Kuchenglanz Vollmilch** absetzen.
- **Tipp:** Anstelle von Nussfüllung kann auch **Mandelkrone** verwendet werden.



Schweizer Eckli

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 900 g Mürbeteig, angebacken s. Grundrezept

Nussecken-Masse

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

_____ 900 g Mürbeteig, s. Grundrezept
zum Abdecken

Dekor

_____ 250 g **Kuchenglanz Zartbitter**
_____ 375 g Walnüsse, halbiert

Herstellung

- Die Nussecken-Masse auf den angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen und mit Mürbeteig abdecken.
- Anschließend mit Ei abstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Auskühlen in 8 x 4 cm große Stücke schneiden.
- Mit **Kuchenglanz Zartbitter** überspinnen oder absetzen und die Walnüsse auflegen.



Knusperringe

30 Stück

Betriebsrezept

_____ 1000 g Mürbeteig s. Grundrezept

Bienex-Nuss-Mischung

_____ 120 g **Bienex** |
_____ 60 g Nüsse, gehobelt | mischen

_____ 450 g **Nuss-Nougat-Creme**
_____ 50 g **Kuchenglanz Vollmilch** oder
_____ 50 g **Kuchenglanz Vanille**
_____ 50 g **Chellies**

Herstellung

- Mürbeteig 3 mm stark ausrollen.
- Mit einem gezackten, runden Ausstecher, 9 cm Ø, ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Die Hälfte der ausgestochenen Plätzchen mit einem Ausstecher, 6 cm Ø, ausstechen, so dass ein Ring entsteht.
- In den Mürbeteigring mit einem Löffel die Bienex-Nuss-Mischung füllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 10 Minuten
- Die Mürbeteigplätzchen auskühlen lassen.
- Auf die gebackenen Mürbeteigplätzchen die **Nuss-Nougat-Creme** auftragen und mit dem Bienex-Nuss-Ring zusammensetzen.
- Eine Seite mit **Kuchenglanz Vollmilch** oder **Kuchenglanz Vanille** absetzen und **Chellies** auflegen.



Bremer Gulden

20 Stück

Betriebsrezept

_____	700 g	Mürbeteig, hell	s. Grundrezept
_____	250 g	Mandeln, gehackt, geröstet	
_____	40 g	Orangeat	
_____	40 g	Zitronat	
_____	300 g	Mürbeteig, s. Grundrezept	▶ verkneten
_____	30 g	Kakaopulver	
_____	400 g	Mandelkrone	▶ mischen
_____	125 g	Butter, flüssig	

Dekor

_____	150 g	Kuchenglanz Zartbitter oder Kuchenglanz Vollmilch
_____	50 g	Pistazien, gehackt

Herstellung

- Den hellen Mürbeteig auf 30 x 40 cm ausrollen.
- Mit der Mandelmakronenmasse bestreichen, Mandeln und Orangeat und Zitronat darüber streuen, von unten nach oben aufrollen.
- Den dunklen Mürbeteig ausrollen, mit Wasser bestreichen und die helle Rolle damit einschlagen.
- Die Rolle gut durchkühlen lassen.
- Anschließend in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit **Kuchenglanz Zartbitter** oder **Kuchenglanz Vollmilch** absetzen und mit Pistazien bestreuen.

Heidesand / Schwarz-Weiß-Gebäck

15 Tüten à 100 g

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	▶ Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	100 g	Vollei	
<u>Dekor</u>			
_____	100 g	Hagelzucker	

Herstellung

- Den Teig zu einer Rolle à 50 cm Länge formen.
- Ca. 30 Minuten anfrosten, mit Eiweiß abstreichen und in Hagelzucker wälzen.
- In ca. 0,5 cm breite Stücke schneiden und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Zur Herstellung von dunklem Mürbeteig werden 100 g **Othello** verwendet oder 50 g Kakao mit ca. 75 g Wasser angerührt und mit 1000 g Mürbeteig verknetet.
- **Tipp:** Die Gebäcke mit verschiedenen **Kuchenglanz**-Sorten absetzen.

Verarbeitungs-Hinweise:

Aus **Mürbella** hergestellter Spritzmürbeteig ist bei Verwendung von Crememargarine oder Butter für einen längeren Verarbeitungszeitraum (bis ca. 3 Stunden) sehr gut geeignet.

Mürbella ist auch zur maschinellen Verarbeitung zu Spritzmürbeteig bestens geeignet.



Lemon-Cookies

40 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 2 Minuten
_____	400 g	Backmargarine oder Butter	
_____	200 g	Zucker	
_____	100 g	Glucosesirup	
_____	100 g	Vollei	
_____	20 g	Limone	kurz unter den fertigen Teig arbeiten
		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	Zucker	
_____	150 g	Butter, flüssig	

Herstellung

- Den Teig zu einer Rolle formen und in 50 g schwere Stücke einteilen.
- Die Teigstücke auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und etwas flach drücken (ca. 6 bis 7 cm).
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Backen buttern und zuckern.

Flammende Herzen/ Schoko-Zungen

40 Stück

Betriebsrezept

<u>Spritzmürbeteig</u>			
_____	600 g	Mürbella	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute gut aufschlagen.
_____	1000 g	Crememargarine oder Butter, weich	
_____	200 g	Vollei	
_____	300 g	Wasser	
_____	30 g	Feines Kuchen-Aroma	
_____	1400 g	Mürbella	kurz untermelieren
<u>Füllung</u>			
_____	800 g	Nuss-Nougat-Creme	kurz aufschlagen
<u>Dekor</u>			
_____	400 g	Kuchenglanz Vollmilch	

Herstellung

- Den Spritzmürbeteig mit einem Spritzbeutel, Sterntülle Nr. 8, aufdressieren.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Erkalten die Flammenden Herzen mit **Nuss-Nougat-Creme** füllen und mit **Kuchenglanz Vollmilch** absetzen.
- **Tipp:** Für Schoko-Zungen werden dem Spritzmürbeteig 170 g Kakaopulver zugesetzt.
- Nach dem Erkalten die Schoko-Zungen mit Preiselbeerkonfitüre füllen, mit Schokoladenkuvertüre absetzen und Pistazien aufstreuen.



Bobbes

20 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	400 g	Mandelkrone	
		<u>Rosinenfüllung</u>	
_____	700 g	Rosinen	} mischen
_____	100 g	Mandeln, gehackt	
_____	100 g	Zitronat	
_____	50 g	Orangeat	
_____	25 g	Caribia	} verrühren
_____	25 g	Läuterzucker-Tränke	
_____	200 g	Streusel	
		<u>Dekor</u>	
_____	30 g	Dekorzucker	

Herstellung

- **Caribia** mit Läuterzucker verrühren und die Rosinenfüllung damit tränken.
- Den Mürbeteig auf 80 x 40 cm ausrollen, **Mandelkrone** aufstreichen und die Rosinenfüllung aufstreuen.
- Zur Rolle aufrollen, etwas flach drücken, mit Wasser abstreichen und die Streusel aufstreuen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
- In 4 cm breite Stücke schneiden und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen mit Dekorzucker absieben.

Kaffeeriegel

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1400 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
		<u>Füllung</u>	
_____	1500 g	Kokoskrone	} glatt rühren
_____	500 g	Mandelkrone	
_____	100 g	Dessertpaste Mocca	
_____	500 g	Wasser	
_____	500 g	Kuchenglanz Zartbitter oder Kuchenglanz Vanille	

Herstellung

- Den Mürbeteig auf 5 mm ausrollen und anbacken.
- Die Füllung aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Erkalten einteilen, schneiden und diagonal mit **Kuchenglanz Zartbitter** oder **Kuchenglanz Vanille** absetzen oder überspinnen.



Spekulatius

16 Tüten à 100 g

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	} zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten
_____	350 g	Butterfett	
_____	100 g	Staubzucker	
_____	50 g	Vollei	
_____	150 g	Vollmilch, 3,5%	
_____	15 g	Lebkuchengewürz	

Herstellung

- Den Teig gut durchkühlen lassen und wie gewohnt weiter verarbeiten.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 10 Minuten



Mutzen-Mandeln

15 Tüten à 100 g

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	} verkneten
_____	175 g	Crememargarine oder Butter	
_____	250 g	Vollei	
_____	75 g	Mandeln, gehackt, geröstet	
_____	5 g	Sizilia	
_____	5 g	Combani	
_____	5 g	Caribia	

Herstellung

- Den Teig gut durchkühlen lassen, anschließend ausrollen (ca. 1 cm stark) und mit einem Mutzenausstecher ausstechen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- Fetttemperatur: 170 bis 175 °C
Backzeit: ca. 5 Minuten
- Nach dem Backen die Mutzen zuckern und mit Staubzucker absieben.



Linzer Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Linzer Masse		
_____	500 g	Mürbella
_____	850 g	Crememargarine, weich
_____	200 g	Vollei
_____	250 g	Wasser
_____	10 g	Zimt
Alle Zutaten mit der Anschlagmaschine gut schaumig schlagen.		
_____	1100 g	Mürbella
_____	400 g	Haselnüsse, gemahlen, geröstet
dazu geben und kurz unterziehen		
_____	1500 g	Himbeerkonfitüre
zum Bestreichen		

Herstellung

- 2300 g von der Linzer Masse auf ein gefettetes, gemehltes Blech verstreichen.
- Die Himbeerkonfitüre darauf verteilen und glatt streichen.
- Mit der restlichen Linzer Masse ein Gitter aufdressieren (7er Sternhülle).
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.), fallend auf 180 °C
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten einteilen und schneiden.

Vanille-Kipferl

18 Tüten à 100 g

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	500 g	Crememargarine oder Butter	
_____	100 g	Vollei	
_____	250 g	Haselnüsse, gemahlen	
_____	15 g	Kovaniil	

Herstellung

- Wie gewohnt weiter verarbeiten.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Backen in Zucker wälzen.



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, 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. 471