



Wintergebäcke

Gemütlicher Genuss

Winterlicher Butterkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40



1.000 g	Weizenmehl Type 550
30 g	HefeSoft
140 g	Zucker
125 g	Butter
90 g	Hefe
100 g	Vollei
400-430 g	Wasser, kalt (Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
20 g	Salz
15 g	Lebkuchen Gewürzmischung ▶ Spiralknetter: 2 + 6 - 8 Minuten kneten Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C Teigruhe: ca. 10 Minuten
250 g	Butter
60 g	Mandelkrone ▶ Aufschlagen.
Auflage	
100 g	Mandeln, gehobelt
150 g	Zimtzucker [siehe Grundrezept]
200 g	Sahne, flüssig

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei halber Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Die Butter aufspritzen.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Den Zimtzucker aufstreuen.
- ▶ Nach kurzer Nachgare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen sofort mit flüssiger Sahne dünn abstreichen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 240 °C

(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 15 Minuten

Joghurt-Caramel-Sahne Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



Gewürzmasse

750 g	Vollmilch, 3,5%
190 g	Vollei
250 g	Rapsöl
750 g	Weizenmehl Type 550
150 g	Gewürztrieb 2000
560 g	Zucker

- ▶ Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Füllung

300 g	Bon Caramel
300 g	Fruchti-Top Orange

Joghurt-Caramel-Sahnecreme

425 g	Alaska-express Joghurt
850 g	Wasser, ca. 25 °C
425 g	Bon Caramel
850 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ **Alaska-express Joghurt** im Wasser auflösen, mit **Bon Caramel** abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

200 g	Cristaline Neutral
10 g	Dessertpaste Caramel ▶ Cristaline Neutral und Dessertpaste Caramel verrühren.
80 g	Blütenraspeln weiß

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes leicht bemehltes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ **Bon Caramel** diagonal aufdressieren.
- ▶ **Fruchti-Top Orange** diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahnecreme aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 200 °C

(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Apfel-Zimt Käsetorte

4 Torten, 18 cm Ø



..... 640 g Gewürzter Mürbeteig, 4 Böden, angebacken
[siehe Grundrezept]

Apfel-Zimt-Füllung

..... 1.000 g **Fruchti-Top Apfel**

..... 200 g Sultaninen

..... 10 g **Zimt**

▶ Gut vermischen.

Käsemasse

..... 400 g **Käse-Frisch extra**

..... 1.000 g Quark (Magerstufe)

..... 700 g Vollmilch, 3,5%

..... 300 g Vollei

▶ Alle Zutaten mit grober Rute glatt rühren.

Eierscheckenguss

..... 600 g Eierschickenmasse [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Ringen umstellen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Den Guss aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 200 °C

(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Winter Softcakes

Gesamtstückzahl: 70



..... 500 g **LebQuick**

..... 150 g **Gewürztrieb 2000**

..... 250 g Honig

..... 250 g Weizenmehl Type 550

..... 500 g Orangetto

[siehe Grundrezept]

..... 60 g **Orangella**

..... 150 g Marzipan

..... 600 g Wasser

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

Füllung

..... 560 g **Fruchti-Top Orange**

..... 630 g **Kuchenglanz Zartbitter Chips**

Herstellung

- ▶ Die Masse mit einer 10er- Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren.
- ▶ **Fruchti-Top Orange** mittig eindressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Kuchenglanz Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 210 °C

(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 15 Minuten

Winter Käsekuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 650 g Gewürzter Mürbeteig, 1 Stück, angebacken
[siehe Grundrezept]
▶ Den Teig auf 3,5 mm ausrollen.

Käsemasse

..... 400 g **Käse-Frisch flach**
..... 1.000 g Quark (Magerstufe)
..... 700 g Vollmilch, 3,5%
..... 300 g Vollei
▶ Alle Zutaten mit grober Rute glatt rühren.

Füllung

..... 500 g **Fruchti-Top Kirsch**

..... 450 g Gewürzte Streusel [siehe Grundrezept]

Dekor

..... 20 g **Dekorpuder**

Herstellung

- ▶ Die Käsemasse auf den Mürbeteig geben und glatt streichen.
- ▶ **Fruchti-Top Kirsch** tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 200 °C

(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Winterliche Haselnuss-Kleintorten

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24



Nousinoböden

..... 1.120 g **Nousino**

..... 560 g Vollei

..... 80 g Wasser

..... 25 g **Lebkuchen Gewürzmischung**

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- 4 Ringe à 450 g füllen und abbacken.

Füllung

..... 1.080 g **Nuss-Nougat-Creme**

- ▶ Aufschlagen.

..... 250 g **Nugotin**

..... 80 g Butter oder Crememargarine

- ▶ Aufschlagen.

Dekor

..... 300 g **Kuchenglanz Vanille**

..... 45 g **Blütenraspeln weiß**

Herstellung

- ▶ Die Böden auskühlen lassen.
- ▶ 2 x durchschneiden.
- ▶ Mit je 4 Böden und der **Nuss-Nougat-Creme** zusammensetzen.
- ▶ Anschließend mit **Nugotin** einstreichen und ca. 10 Minuten kalt stellen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 190 °C

(=40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Lebkuchen-Schleife

Gesamtstückzahl: 12



..... 900 g Lebkuchenteig mit **LebQuick** [siehe Grundrezept]
..... 480 g Mürbeteig (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

Füllung

..... 500 g **Orangetto**

Dekor

..... 70 g **Kuchenglanz Vollmilch Chips**

Herstellung

- ▶ Den Lebkuchenteig auf Stärke 2,5 (60 x 30 cm) und den Mürbeteig auf Stärke 1,5 (60 x 30 cm) ausrollen.
- ▶ Die Lebkuchen-Oberfläche mit Wasser etwas befeuchten und den Mürbeteig auflegen.
- ▶ Die untere Hälfte der Länge nach mit der Orangetto-Füllung bestreichen und die unbestrichene Seite überschlagen.
- ▶ In 5 cm breite Stücke schneiden und entgegengesetzt aufdrehen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Mit **KuchenglanzVollmilch** absetzen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 210°C

(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

Orangen-Nuss-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), 1 Boden,
gebacken [siehe Grundrezept]
..... 100 g Aprikosenkonfitüre
..... 1.300 g Nousinoroulade mit **Bienex**, der Länge nach
halbiert [siehe Grundrezept]

Füllung

..... 600 g **Fruchti-Top Orange**

Füllcreme

..... 280 g **Füllcreme**

..... 280 g Wasser, kalt

..... 420 g Sahne, flüssig, kalt

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit
feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Nousino-Bienex-Roulade auflegen
- ▶ **Fruchti-Top Orange** aufstreichen.
- ▶ Die Füllcreme einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Die andere halbe Nousino-Bienex-Roulade in Stücke schneiden und auf die Füllcreme legen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

Walnuss Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 500 g **Sand BASIC**
..... 290 g **Vollei**
..... 250 g **Rau Deli Rapsöl**
..... 50 g **Walnussbruch**
..... 10 g **Lebkuchengewürz**
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Füllung
..... 500 g **Fructi-Top Pflaume**
▶ Diagonal aufdressieren.

Walnuss-Sahne
..... 165 g **Alaska-express Neutral**
..... 220 g **Wasser, ca. 25 ° C**
..... 65 g **DP Walnuss**
..... 1.100 g **Sahne, geschlagen, ungesüßt**
▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste Walnuss abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor
..... 100 g **Cristaline Neutral**
..... 150 g **Walnussbruch**
..... 80 g **Bienex**

▶ Walnussbruch und Bienex mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig aufstreuen.
Backtemperatur: 190 ° C
Backzeit: ca. 10 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ **Fructi-Top Pflaume** diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Bienex-Platte in kleine Stücke brechen, den Rest mit einem Rollholz zermahlen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten

Cookies



	Winterliche Cookies	Kokos Cookies	Gewürzte Kirsch Cookies
Gesamtstückzahl:	46	56	46
Rezept:			
American Cookie	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Butter, weich	350 g	350 g	350 g
Wasser	60 g	60 g	60 g
Orangeat	100 g		
Zitronat	100 g		
Stollen fein	15 g		
Lebkuchengewürz			20 g
Kirschen, getrocknet			200 g
Kokoskrone		450 g	
Wasser		70 g	
Kokosraspeln		60 g	
Herstellung:	► Zutaten intensiv verkneten. Knetzeit: 2+2 Minuten		
Dekor:		180 g Kuchenglanz Vanille 50 g Kokosraspeln	
Backzeit:	ca. 10 Minuten	ca. 12 Minuten	ca. 10 Minuten

Herstellung

- Den Cookie Teig mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 35 g Stücke abwiegen.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Abbacken.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

Backtemperatur: 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Grundrezepte

Eierscheckenmasse

- 750 g **Eierschecke**
- 1.500 g Wasser, kalt
- ▶ Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Gewürzter Mürbeteig

- 1.000 g **Mürbella**
- 400 g Butter, weich
- 100 g Vollei
- 20 g **Lebkuchengewürz**
- ▶ Spiralkneter: 2 + 3 Minuten

Gewürzte Streusel

- 1.000 g **Mürbella**
- 500 g Butter, weich
- 20 g **Lebkuchengewürz**
- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Lebkuchenteig mit LebQuick

- 450 g Honig
- 250 g Wasser
- 1.000 g **LebQuick**
- ▶ Honig und Wasser bei 40 °C auflösen. **LebQuick** dazugeben.
- 500 g Weizenmehl Type 550
- ▶ Zum Schluss der Knetzeit 2 + 2 Minuten das Mehl zugeben. Kühlstellen. Über Nacht ruhen lassen.

Mürbeteig

- 1.000 g **Mürbella**
- 400 g **Backmargarine, weich**
- 100 g Vollei
- ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam.

Nousinoroulade mit Bienex

1 Blech, 60 x 40 cm

- 700 g **Nousino**
- 350 g Vollei
- 50 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 6 Minuten aufschlagen. Auf Backpapier aufstreichen.
- 150 g **Bienex**
- 90 g Haselnüsse, gehobelt
- ▶ Die Zutaten mischen und aufstreuen. Anschließend abbacken.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 8 Minuten

Orangetto

- 1.000 g **Orangetto**
- 600 g Wasser
- 100 g Vollei
- ▶ Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Zimtzucker

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



Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317