

Landpartie

Vielfalt erleben





Landpartie
Vielfalt erleben



Regionale Spezialitäten – Die Kompetenz des Handwerks

Mit dem klaren Bekenntnis zur eigenen Region und den hier bekannten Spezialitäten wird mit dem Angebot von Gebäckklassikern ein Stück Heimat vermittelt, was für viele Menschen heute immer wichtiger wird.

Die Kompetenz für Gebäcke dieser Art und Qualität ist ausschließlich dem klassischen Bäckerei- und Konditorei-Handwerk vorbehalten. Nur die Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe, kombiniert mit handwerklichem Geschick ermöglicht Gebäcke, mit denen Kunden immer wieder neugierig gemacht und fasziniert werden können.

Die Landpartie bietet auf Ihrer Reise durch die Regionen Deutschlands Anregungen und Beispiele wie regionale Gebäcke, hergestellt mit ursprünglichen Zutaten aus der Region, ansprechend und glaubwürdig angeboten werden können.

Neben den traditionellen Klassikern der Regionen werden in diesem umfangreichen Werk auch viele fantasievolle neue Varianten vorgestellt, welche die Tradition und die Moderne des Handwerks miteinander verbinden.

Landpartie – ist eine Anregung sich auf die Werte und Traditionen des Handwerks zurück zu besinnen, und dennoch moderne und kreative Gebäcke zu erschaffen – so unverwechselbar wie jede Region unseres Landes.

Inhalt

Einleitung.....	5
Schleswig-Holstein.....	6
Mecklenburg-Vorpommern	8
Hamburg	10
Niedersachsen	12
Bremen	14
Brandenburg	16
Nordrhein-Westfalen	18
Berlin	20
Hessen	22
Sachsen.....	24
Sachsen-Anhalt	26
Thüringen	28
Rheinland-Pfalz	30
Baden-Württemberg	32
Saarland	34
Bayern	36



Holsteiner Nuss-Cup-Cake

Gesamtstückzahl: 36

Nuss-Muffins

- _____ 1700 g Muffinmasse (**Muffin**)
- _____ 100 g **Haselnusscreme** stückig
- _____ 700 g Marzipan, angewirkt

verrühren.

Nuss-Sahne

- _____ 150 g **Alaska-express Nuss**
- _____ 190 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Nuss
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 50 g Haselnüsse, gehackt
- _____ 80 g Walnüsse, halbiert oder
Haselnüsse, ganz

Herstellung

- ❖ Die Nuss-Muffinmasse á 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.
- ❖ Marzipan dünn ausrollen, Böden á 6 cm Durchmesser ausstechen und auf die ausgekühlten Muffins legen.
- ❖ Nuss-Sahne auf den Marzipanboden aufdressieren.
- ❖ Mit den gehackten Haselnüssen und den halbierten Walnüssen oder ganzen Haselnüssen ausgarnieren.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ❖ Backzeit: 20 bis 25 Minuten

Lübecker Nusstorte

1 Tortenring, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

- _____ 160 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), 2,5 mm, gebacken
- _____ 40 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100**), 2 Stück, 1 cm stark

Nuss-Sahne

- _____ 150 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 150 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 80 g **Eispaste Nocciola Piemonte (Haselnuss) Italia**
- _____ 100 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
- _____ 750 g Sahne geschlagen, ungesüßt

Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eispaste Nocciola Piemonte (Haselnuss) Italia verrühren, die Nüsse und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 200 g Marzipan, angewirkt
- _____ 70 g Garniersahne
- _____ 40 g Haselnüsse, ganz, geröstet
- _____ 50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Herstellung

- ❖ Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen, einen Biskuitboden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ❖ Mit der Nuss-Sahne und dem zweiten Biskuitboden zur Torte zusammensetzen.
- ❖ Die Torte ca. 1 Std. im Kühlschrank absteifen lassen.
- ❖ Mit Marzipan eindecken, einteilen und den Rand mit den Nüssen absetzen. In der Mitte einen kleinen Ring gehackte Haselnüsse aufstreuen.
- ❖ Mit der Garniersahne und den ganzen Haselnüssen ausgarnieren.

Haselnüsse

Harte Schale mit gesundem „Kern“: Das Obst aus der Schale können Sie auch aus Ihrer Region beziehen.

Informieren Sie Ihre Kunden darüber, z. B. mit einem Aufsteller.

Schleswig-Holstein

Lübecker Nuostorte



Mecklenburg-Vorpommern



Pommersche Mohnrtorte



Pommersche Mohnrtorte

2 konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

_____ 800 g Mischteig (**Hefemürrb**)

Mohnfüllung

_____ 150 g Brösel

_____ 500 g **Mohna**

_____ 350 g Wasser

_____ 50 g Butter, flüssig

_____ 75 g Mandeln, gehackt

_____ 5 g **Caribia**

verrühren und ca. 10
Min. quellen lassen.

Quarkfüllung

_____ 275 g **Käse-Frisch flach**

_____ 675 g Quark (20%)

_____ 200 g Eier

_____ 450 g Wasser

glatt rühren.

Dekor

_____ 125 g Streusel (**Mürrbella** + Butter)

_____ 10 g Süßer Schnee

Herstellung

- ❖ Die gefetteten Formen mit dem Teig auslegen und stippen.
- ❖ Die Mohnfüllung einfüllen und glattstreichen.
- ❖ Die Quarkfüllung darauf verteilen und glattstreichen.
- ❖ Streusel aufstreuen und abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen aus den Formen lösen und dünn mit süßem Schnee besieben.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 45 Minuten



Mecklenburger Mohn-Gugelhupf

10 Rodon Formen, 18 cm, 12 cm hoch; Gesamtstückzahl: 60

Käsemasse

_____ 1450 g Magerquark

_____ 1000 g Milch, 3,5%

_____ 600 g **Käse-Frisch flach**

_____ 350 g Vollei

_____ 150 g **KSK**

2 Minuten glattrühren.

Mohn-Sandmasse

_____ 3120 g Sandmasse (**Sand BASIC** + Speiseöl)

_____ 850 g **Mohna**

_____ 30 g **Caribia**

verrühren.

Dekor

_____ 1000 g Geleeguss mit **Colorado Neutral**

_____ 300 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Herstellung

- ❖ Die Formen einfetten und mit Mehl ausstauben.
- ❖ Je 350 g Käsemasse einfüllen.
- ❖ Je 400 g Mohn-Sandmasse auf der Käsemasse verteilen.
- ❖ Abbacken.
- ❖ Nach dem Backen aus den Formen stürzen und kühl stellen.
- ❖ Nach dem Auskühlen mit **Colorado Neutral** abgelenken und mit den gehackten Nüssen einrändeln.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ❖ Backzeit: 40 bis 50 Minuten

Milch und Quark

Besonders Milchprodukte können Sie sehr gut vom Bauernhof „nebenan“ oder von einer örtlichen Molkerei beziehen.

Loben Sie dies aus und bekennen Sie sich zu Ihrer Region.



Rote Grütze-Traum

20 Dessertbecher, Inhalt 150 g

Joghurt-Rote-Grütze-Sahne

- _____ 250 g **Alaska-express Joghurt-Rote-Grütze**
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- _____ 100 g Joghurt

Alaska-express Joghurt-Rote-Grütze im Wasser auflösen und die Sahne und den Joghurt unterheben.

Rote Grütze

- _____ 500 g Frosterfrüchte, gemischt, (gem. Beerenfrüchte)
- _____ 500 g Wasser, heiß
- _____ 50 g **Kabi**
- _____ 125 g Zucker
- _____ 20 g **Dessertpaste Kirsch**

Die Früchte mit dem heißen Wasser übergießen. Den entstandenen Fruchtsaft abgießen. Zucker und **Kabi** mischen und mit dem Schneebesen in den Fruchtsaft einrühren. Mit **Dessertpaste Kirsch** abschmecken und die Früchte unterheben.

Dekor

- _____ 250 g Johannisbeeren, rot, 20 Rispen

Herstellung

- ❖ Die Joghurt-Rote-Grütze-Sahne in Dessertbecher dressieren und 2 Std. kühl stellen.
- ❖ Die Rote Grütze darauf verteilen und mit den Johannisbeerrispen ausgarnieren.

Hamburger Rote Grütze-Torte

1 Tortenring, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

- _____ 160 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), 1 Stück, gebacken 2,5 mm
- _____ 40 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100**), 2 Stück, 1 cm stark

Joghurt-Rote-Grütze-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Joghurt-Rote-Grütze**
- _____ 400 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Joghurt Rote-Grütze im Wasser auflösen und die geschlagene Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 500 g Frosterfrüchte, gemischt
- _____ 40 g **Kabi**
- _____ 300 g Geleeguss mit **Colorado Rot**
- _____ 120 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- ❖ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- ❖ Einen Biskuitboden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ❖ Die Joghurt-Rote-Grütze-Sahne einfüllen, glattstreichen und den zweiten Biskuitboden auflegen.
- ❖ Die Torte ca. 2 Std. im Kühlschrank absteifen lassen und die in **Kabi** gewälzten Frosterfrüchte aufstreuen.
- ❖ Mit **Colorado Rot** abglieren und den Rand mit gehobelten, gerösteten Mandeln einrändern.

*

Rote Beeren

Vitaminreich, besonders geschmackvoll und frisch vom Obstbauern aus Ihrer Region.

Ihre Kunden werden begeistert sein. Das schafft regionales Vertrauen!

*

Hamburg
Hamburger
Rote Grütze-Torte



Niedersachsen

Niedersächsischer
Butterkuchen



Niedersächsischer Butterkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

_____	1200 g	Butter-Hefeteig (HefeSoft)
_____	250 g	Butter
_____	50 g	Fondant
_____	3 g	Combani

aufschlagen.

Auflage

_____	120 g	Mandeln, gehobelt
_____	100 g	Zucker
_____	200 g	Sahne, flüssig

Herstellung

- ❖ Nach der Teigruhe den Hefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ❖ Bei halber Gare Löcher in den Teig drücken.
- ❖ Die mit dem Fondant aufgeschlagene Butter in die Löcher dressieren und mit Mandeln und Zucker bestreuen.
- ❖ 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



Niedersachsen-Taler

Gesamtstückzahl: 30

_____	1650 g	Hefeteig (HefeSoft)
-------	--------	------------------------------

Kaltcreme

_____	650 g	Wasser
_____	200 g	KSK
_____	70 g	Butter, flüssig

glatt rühren.

Mandelmischung

_____	200 g	Butter, flüssig
_____	100 g	Mandeln, gehackt
_____	100 g	Mandeln, gestiftelt
_____	200 g	Hagelzucker
_____	1200 g	Fructi-Top Erdbeer

mischen.

Herstellung

- ❖ Den Teig ohne Teigruhe sofort abwiegen, rundwirken und ca. 20 Min. ruhen lassen.
- ❖ Den Teig abpressen, rundwirken und kurz entspannen lassen.
- ❖ Die Teiglinge auf ca. 12 cm Durchmesser ausrollen und auf Gare stellen.
- ❖ Bei 1/2 Gare Löcher in die Oberfläche drücken und abwechselnd die Kaltcreme und **Fructi-Top Erdbeer** aufdressieren.
- ❖ Die Mandelmischung aufstreuen und nach 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: 12 bis 15 Min.

Die Verwendung von **Butter**

ist ein echtes Qualitätsmerkmal. Verarbeiten Sie deutsche Markenbutter, wenn möglich von regionalen Herstellern und loben Sie diese Gebäcke auch entsprechend aus.

Das ist Qualität und Geschmack aus der Region!



Bremer Hapfen

Gesamtstückzahl: 120

Bremer Klabenteig

_____	2500 g	Butter-Hefeteig
_____	100 g	Eier
_____	700 g	Wasser
_____	180 g	Hefe
_____	125 g	Zucker
_____	1000 g	Butter
_____	30 g	Sizilia
_____	40 g	Combani
_____	30 g	Mandel-Aroma
_____	30 g	Caribia

Knetzeit: 2 + 6 Min.
Teigtemp.: 25 – 28 °C
Teigruhe: ca. 30 Min.

Früchtemischung

_____	2500 g	Rosinen
_____	500 g	Zitronat
_____	125 g	Orangeat

Nach der Ruhezeit kurz
unter den Teig kneten.

Herstellung

- ❖ Den Teig in 1960 g schwere Stücke abwiegen und jeweils in 30 Teile abpressen.
- ❖ Anschließend rundwirken und auf ein Backblech in die gefetteten Ringe legen.
- ❖ Nach kurzer Ruhezeit über Kreuz einschneiden und abbacken.

Backtechnik

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

Bremer Klaben

Gesamtstückzahl: 2

Klabenteig

_____	2500 g	Butter-Hefeteig
_____	100 g	Eier
_____	700 g	Wasser
_____	180 g	Hefe
_____	125 g	Zucker
_____	1000 g	Butter
_____	30 g	Sizilia
_____	40 g	Combani
_____	30 g	Caribia
_____	30 g	Mandel-Aroma

Knetzeit: 2 + 6 Min.
Teigtemp.: 25 – 27 °C
Teigruhe: ca. 30 Min.

Früchtemischung

_____	2500 g	Rosinen
_____	500 g	Zitronat
_____	125 g	Orangeat

nach der Ruhezeit
kurz unter den
Teig kneten.

Herstellung

- ❖ Den Teig auswiegen (2 x 3930 g) und auf ca. 50 x 15 cm langrollen.
- ❖ Mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech legen und die Seiten mit Backschienen versehen.
- ❖ Die Oberfläche ca. 1 cm tief einschneiden und sofort abbacken.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 65 Minuten

Zu den am häufigsten
regional angebotenen
Rohstoffen gehören die

Eier.

Sprechen Sie mit Ihrem
Lieferanten über eine
mögliche Kooperation
und nutzen Sie dieses
positive Image für Ihre
Werbung, z.B.:

„Wir verarbeiten aus-
schließlich Eier frei-
laufender Hühner von
Bauer...“

Bremen
Bremer Klaben



Brandenburg



Havelländer Apfelkuchen



Havelländer Apfelkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

- _____ 1300 g Mischteig (**Hefemürb**)
- _____ 2750 g Äpfel, frisch, geviertelt

Schmandcreme

- _____ 1000 g Schmand
- _____ 400 g **KSK**
- _____ 200 g Eier
- _____ 500 g Wasser

glatt rühren.

- _____ 1000 g **Mandelkrone**

Dekor

- _____ 500 g Geleeguss mit **Colorado Neutral**

Herstellung

- ❖ Den Teig auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ❖ Die Schmandcreme aufstreichen und die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen.
- ❖ **Mandelkrone** mit mittlerer Sterntülle diagonal aufdressieren.
- ❖ Nach kurzer Gare abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen dünn mit **Colorado Neutral** abglieren.

Backtechnik

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



Brandenburger Apfel-Plunder

Gesamtstückzahl: 50

- _____ 3250 g Plunderteig (**CrossQuick**)

- _____ 2 kg Apfelpommes
- _____ 120 g Mandeln, gestiftelt

Cremeguss

- _____ 400 g **KSK**
- _____ 300 g **Mandelkrone**
- _____ 1100 g Wasser

glatt rühren.

Dekor

- _____ 450 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 250 g Fondant
- _____ 200 g Rosinen

Herstellung

- ❖ Den Plunderteig auf 55 x 110 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und Quadrate von 11 x 11 cm schneiden.
- ❖ Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und alle 4 Ecken in der Mitte fest zusammendrücken und einen Tupfen Cremeguss aufdressieren.
- ❖ Darauf die Apfelpommes geben, den restlichen Cremeguss wild aufdressieren und die Mandeln aufstreuen.
- ❖ Bei 3/4 Gare die Teiglinge abbacken.
- ❖ Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant überspinnen.
- ❖ Mit den Rosinen bestreuen.

Brandenburger Tradition des Obstanbaus

Schon Friedrich der Große fand diese Äpfel köstlich. Seitdem gibt es lückenlose Aufzeichnungen über den Obstanbau im Brandenburger Land. In vielen Alleen und in der Feldflur sind noch heute ganz besondere Apfelsorten zu finden.

Besinnen Sie sich auf diese Tradition, verwenden Sie Äpfel aus Ihrer Region und erzählen Sie dies Ihren Kunden.

Westfälische Pfirsich-Eierlikör-Torte

4 Tortenringe, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 32

- _____ 500 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), 4 Böden 18 cm Ø, 3,5 mm, angebacken
- _____ 400 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), 3 mm, 5 cm breit, zum Auslegen der Ringe
- _____ 600 g Pfirsiche
- _____ 160 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 280 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100**), 4 Stück, 1 cm dick

Eierlikör-Eierschecke

- _____ 350 g **Eierschecke**
- _____ 400 g Sahne, flüssig, kalt
- _____ 500 g Wasser, kalt
- _____ 100 g **Dessertpaste Eierlikör**

Dekor

- _____ 100 g Cranberries, getrocknet
- _____ 100 g **Cristaline Neutral**
- _____ 60 g Mandeln, gehobelt, geröstet
- _____ 200 g Pfirsiche, abgeliert

Herstellung

- ❖ Die gefetteten Ringe mit Mürbeteig auslegen und den angebackenen Mürbeteigboden einlegen.
- ❖ Böden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und den Biskuitboden auflegen.
- ❖ Die Pfirsichhälften einschneiden und je 3 Stk. auf den Biskuitboden legen.
- ❖ Die Eierscheckenmasse einfüllen, glattstreichen, die Cranberries aufstreuen.
- ❖ Anschließend abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen aus den Ringen lösen.
- ❖ Die Oberfläche sowie den unteren Rand der Torten dünn mit angewärmtem **Cristaline Neutral** einstreichen.
- ❖ Mit den Mandeln absetzen.
- ❖ Mit den abgelierten Pfirsichhälften ausgarnieren.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: 210 bis 200 °C (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 50 Minuten



Rheinischer Aprikosenkuchen

Gesamtstückzahl: 22

- _____ 600 g Mischteig (**Hefemürb**)
- _____ 40 g **Kabi**
- _____ 700 g Aprikosen, gut abgelaufen, Dosenware

Schmandguss

- _____ 450 g **Feiner Kuchenguss**
- _____ 450 g Schmand
- _____ 300 g Sahne, flüssig
- _____ 450 g Wasser

Dekor

- _____ 150 g **Cristaline Neutral**
- _____ 100 g gehackte Mandeln

Herstellung

- ❖ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ❖ Den Boden mit **Kabi** bestreuen und die Aprikosen auflegen.
- ❖ Den Schmandguss einfüllen und glattstreichen.
- ❖ Abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen dünn mit **Cristaline Neutral** abglieren und mit gehackten Mandeln dekorieren.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 45 Minuten

Da Früchte wie Aprikosen

als Importprodukt
nur begrenzt nachreifen,
entfalten sie so nie ihr
volles Aroma.

Beziehen Sie doch die
früher für Aphrodisiaka
gehaltenen Früchte aus
Ihrer Region und machen
Sie Ihre Kunden auf den
geschmacklichen Unter-
schied aufmerksam.

Nordrhein-Westfalen



Rheinischer Aprikosenkuchen



Berlin

Bismarck-Eiche



Bismark-Eiche

2 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 30

1200 g Biskuitroulade, hell
(Bisquisit 100 PLUS)

Schokoladen-Creme

250 g **Cremonte**
375 g Wasser, ca. 20 °C
325 g Butter
250 g **Schokobella Feinherb**

Cremonte mit Wasser verrühren, Butter und **Schokobella Feinherb** zugeben, im mittleren Maschinengang mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen.

Dekor

30 g **Blütenraspeln weiß**

Herstellung

- ❖ Die Schoko-Creme (einen Teil für den Einstrich zurückbehalten) auf die Biskuitrouladen aufstreichen.
- ❖ Aufrollen und kühl stellen.
- ❖ Nach dem Absteifen mit der Schoko-Creme einstreichen und mit einem Garnierkamm der Länge nach abkämmen.
- ❖ Schokoblüten weiß aufstreuen.



Berliner Röllchen

2 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24

1200 g Biskuitroulade, hell, dünn
(Bisquisit 100 Plus)

Weinbrand-Buttercreme

250 g **Cremonte**
375 g Wasser, ca. 20 °C
325 g Butter
40 g **Dessertpaste Weinbrand**

Cremonte mit Wasser verrühren, Butter und **Dessertpaste Weinbrand** zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen.

Dekor

600 g **Mohrenglanz Zartbitter**

Herstellung

- ❖ Die Weinbrand Buttercreme auf die Biskuitrouladen verteilen und glatt streichen.
- ❖ Die Rouladen längs halbieren, aufrollen und kühl stellen.
- ❖ Nach dem Absteifen in 10 cm Stücke schneiden, mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen bzw. Enden absetzen.

Besonders bei Eiern

sind die Verbraucher sensibilisiert – beziehen Sie die Eier von einem Hof in Ihrer Nähe und heben Sie diese Information durch ein Plakat oder ein Thekendisplay hervor.
Das kommt garantiert gut bei Ihren Kunden an und spricht sich rum!



Kirsch - Burger

30 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

Rührmasse

- 430 g **RührQuick Soft**
- 230 g Zucker
- 270 g Wasser
- 270 g Speiseöl
- 5 g **Combani**

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

- 100 g **Schoko-Pailletten**

zum Schluß kurz unterrühren.

- 600 g Kirschen, gut abgelaufen

Füllung

- 300 g **Schokobella**
- 150 g Crememargarine oder Butter

kurz aufschlagen.

Dekor

- 30 g Süßer Schnee
- 60 g gehackte Mandeln

Herstellung

- ❖ Die Förmchen fetten und dünn mit Mehl ausstauben.
- ❖ Die Rührmasse einstreichen, die Kirschen aufstreuen und abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen aus den Formen nehmen, auf die Hälfte der Böden die aufgeschlagene Schokobella-Creme aufspritzen und zusammen setzen.
- ❖ Mit süßem Schnee absieben und mit gehackten Mandeln dekorieren.
- ❖ **Tipp:** Eine 5 x 5 cm Marzipanscheibe auf die Füllung auflegen (wie auf dem Bild ersichtlich).

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 25 Minuten

Kirsch - Michel

2 konische Formen, 30 cm Ø, 2,5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24

Rührmasse

- 520 g **RührQuick Soft**
- 280 g Zucker
- 320 g Wasser
- 320 g Speiseöl
- 5 g **Combani**

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

- 120 g **Schoko-Pailletten**

zum Schluß kurz unterrühren.

- 500 g Kirschen, gut abgelaufen

- 200 g Geleeguss mit **Colorado Neutral**

Herstellung

- ❖ Die Formen einfetten, die Rührmasse einfüllen und glattstreichen.
- ❖ Die gut abgelaufenen Kirschen aufstreuen.
- ❖ Abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen aus der Form lösen und mit **Colorado Neutral** abglieren.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: 30 bis 35 Minuten

Witzenhausen gehört zu den bekanntesten

Kirschanbaugebieten

in Hessen - so wie auch Ockstadt und Frauenstein. Und Witzenhausen hat Erfahrung mit dem Obst. Schon seit 400 Jahren sorgt der kalkhaltige Boden und das Mittelgebirgsklima für Spitzenernten auf 150 000 Bäumen.

Diese Tradition schafft regionales Vertrauen!

Hessen
Kirsch-Michel



Sachsen

Dresdner Zierschecke



Dresdner Eierschenke

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 650 g Mischteig (**Hefemüßb**)

Quarkmasse

_____ 200 g **Käse-Frisch flach**

_____ 500 g Quark (20%)

_____ 150 g Eier

_____ 350 g Wasser

kurz glatt rühren.

Eierscheckenguss

_____ 800 g **Eierschecke**

_____ 1600 g Wasser

glatt rühren und 15 Min. quellen lassen.

Dekor

_____ 50 g Butter, flüssig

_____ 40 g Zucker

Herstellung

- ❖ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ❖ Erst die Quarkmasse und anschließend den Eierscheckenguss aufstreichen.
- ❖ Abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen mit der Butter bestreichen und den Zucker aufstreuen.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 45 Minuten

Quark

ist ein gesundes Naturprodukt und besonders reich an Kalzium. Regional ist Quark sehr unterschiedlich in Geschmack und Konsistenz.

Heben Sie die Vorzüge Ihrer regionalen Sorte hervor.



Dresdner Eiercreme

20 Dessertgläser, Inhalt 220 ml

Quarkmasse

_____ 270 g **Käse-Frisch flach**

_____ 670 g Quark (20%)

_____ 200 g Eier

_____ 470 g Milch, 3,5%

kurz glatt rühren.

Eierscheckenmasse

_____ 800 g **Eierschecke**

_____ 1600 g Wasser

glatt rühren und 15 Min. quellen lassen.

Dekor

_____ 200 g Johannisbeeren, rot
20 Rispen

Herstellung

- ❖ Erst die Quarkmasse und anschließend den Eierscheckenguss in die hitzebeständigen Dessertgläser einfüllen.
- ❖ Auf ein Blech stellen und abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen mit einer Johannisbeerrispe garnieren.

Backtechnik

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

Bezugsquelle für die Gläser: www.shop-weck.de



Baumkuchen-Tours

1 Blech, 30 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 70

Baumkuchenmasse

- _____ 600 g Butter
- _____ 220 g Marzipan
- _____ 6 g Salz
- _____ 10 g Kovanil
- _____ 5 g Sizilia
- _____ 500 g Eigelb
- _____ 700 g Eiweiß
- _____ 600 g Zucker
- _____ 350 g Weizenmehl Type 405
- _____ 250 g Weizenpuder

aufschlagen.

nach und nach zugeben.

zu Schnee schlagen.

versieben.

Dekor

- _____ 300 g Marzipan, angewirkt, zum Eindecken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 700 g Schokoladenkuvertüre

Herstellung

- ❖ Die Eigelbmasse mit Weizenmehl/Weizenpuder und einem Teil des Eiweißes melieren.
- ❖ Anschließend das restliche Eiweiß unterheben.
- ❖ Das Blech fetten, mit Backpapier auslegen und eine Schiene vorsetzen.
- ❖ Die Masse Schicht für Schicht backen.
- ❖ Nach dem Auskühlen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Marzipan eindecken.
- ❖ In 4 x 4 cm große Stücke schneiden, mit Schokoladenkuvertüre überziehen.
- ❖ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgranieren.
- ❖ **Tipp:** Zum Überziehen verwenden Sie auch Milch- oder weiße Kuvertüre.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 250 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 25 Minuten

Baumkuchen-Torte

2 konische Formen, 10 cm Ø, 2 cm hoch; Gesamtstückzahl: 20

Baumkuchenmasse

- _____ 500 g Butter
- _____ 100 g Marzipan
- _____ 5 g Salz
- _____ 10 g Kovanil
- _____ 5 g Sizilia
- _____ 400 g Eigelb
- _____ 600 g Eiweiß
- _____ 500 g Zucker
- _____ 300 g Weizenmehl Type 405
- _____ 200 g Weizenpuder

aufschlagen.

nach und nach zugeben.

zu Schnee schlagen.

versieben.

Dekor

- _____ 300 g Marzipan, angewirkt, zum Eindecken
- _____ 400 g Schokoladenkuvertüre
- _____ 500 g **Schokobella Feinherb**, aufgeschlagen
- _____ 50 g Mandeln, gehobelt, geröstet
- _____ 32 Stk **Schoko-Dekor Marmor**

Herstellung

- ❖ Die Eigelbmasse mit Weizenmehl/Weizenpuder und einem Teil des Eiweißes melieren.
- ❖ Anschließend das restliche Eiweiß unterheben.
- ❖ Die Formen fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
- ❖ Die Masse Schicht für Schicht backen. Pro Schicht werden ca. 80 – 100 g Masse benötigt.
- ❖ Nach dem Backen aus den Formen stürzen und auskühlen lassen.
- ❖ Die Torten dünn mit einem Teil **Schokobella Feinherb** einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- ❖ Mit Schokoladenkuvertüre überziehen.
- ❖ Mit den Mandeln am Rand absetzen und mit **Schokobella Feinherb-Tupfen** und mit **Schoko-Dekor Marmor** ausgranieren.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 250 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 25 Minuten

In Deutschland werden
ca. 11 Milliarden

Eier

pro Jahr produziert und
auch der Import nimmt
weiter zu.

Wirken Sie diesem Trend
entgegen und kaufen Sie
die Eier bei einem ortsan-
sässigen Anbieter.

Ihre Kunden werden es
honorieren.

Sachsen-Anhalt
Baumkuchen-Torte



Thüringen
Thüringer Rahmkuchen
mit Kirschen



Thüringer Rahmkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

- _____ 600 g Mischteig (**Hefemürb**)
- _____ 750 g Sauerkirschen, gut abge-
laufen
- _____ 40 g **Kabi**

Rahmguss

- _____ 400 g **Feiner Kuchenguss**
- _____ 800 g Sahne, flüssig
- _____ 200 g Wasser

verrühren und 10 Min.
quellen lassen.

Herstellung

- ❖ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ❖ Den Boden mit **Kabi** bestreuen und die Sauerkirschen darauf verteilen.
- ❖ Den Rahmguss einfüllen und glattstreichen.
- ❖ Abbacken.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 45 Minuten



Thüringer Birnentarte

35 Tartelettformen, 10 cm, 2 cm hoch

- _____ 1000 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.)
- _____ 25 g **Kabi**
- _____ 1500 g Birnen, Dosenware, halbiert

Rahmguss

- _____ 600 g **Feiner Kuchenguss**
- _____ 1200 g Sahne, flüssig
- _____ 300 g Wasser

verrühren und 10 Min.
quellen lassen.

Dekor

- _____ 700 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
- _____ 120 g Pistazien, gehackt

Herstellung

- ❖ Die Förmchen fetten (nur Förmchen mit glattem Boden verwenden).
- ❖ Den Mürbeteig ausrollen, die Förmchen damit auslegen und **Kabi** aufstreuen.
- ❖ Die eingeschnittenen Birnen einlegen und den Rahmguss darauf verteilen (einen Teil für die Dekoration zurückbehalten).
- ❖ Abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen aus der Form stürzen, mit dem Geleeguss abglieren und die gehackten Pistazien aufstreuen.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 25 Minuten

Die Transparenz der
Warenbeschaffung
wird für den Kunden
immer wichtiger.

Unterstützen Sie Ihre
Region und schaffen
Sie Kundenvertrauen
indem Sie

**Birnen und
Kirschen**

„von nebenan“
verarbeiten.



Pfälzer Traubenroulade

1 Roulade, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 15

600 g Biskuitroulade, hell
(**Bisquit 100 PLUS**)

Zitronen-Wein-Sahne

100 g **Alaska-express Zitrone**
125 g Weißwein, 25 °C
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Zitrone
im Weißwein auflösen
und die geschlagene
Sahne unterheben.

200 g Weintrauben, grün und blau,
kernlos, halbiert

Dekor

300 g Marzipan, angewirkt
50 g Aprikosenkonfitüre
150 g **Mohrenglanz Zartbitter**

Herstellung

- ❖ Die Zitronen-Weinsahne gleichmäßig auf die Roulade aufstreichen und die halbierten Weintrauben aufstreuen.
- ❖ Zur Roulade aufrollen und ca. 1 Std. absteifen lassen. Anschließend anfrosten.
- ❖ Dünn mit Aprikosenkonfitüre einstreichen und mit dem Marzipan eindecken.
- ❖ In 4 cm Stücke schneiden und mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.

Pfälzer Weintorte

1 Kuppelform, 26 cm; Gesamtstückzahl: 16

160 g Mürbeteig (**Mürbella** +
Backm.), 1 Boden, 2,5 mm
gebacken
40 g Aprikosenkonfitüre
200 g Biskuitböden, hell (**Bisquit**
100), je 1 Stk. 26 cm +
1 Stück 18 cm, 1 cm stark
400 g Zusammengesetzte Biskuit-
rouladen

Zitronen-Wein-Sahne

100 g **Alaska-express Zitrone**
125 g Weißwein, ca. 25 °C
500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Zitrone
im Wein auflösen und
die geschlagene Sahne
unterheben.

Dekor

250 g Geleeguss mit **Colorado**
Neutral
100 g Weintrauben, grün
50 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- ❖ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und einen hellen Biskuitboden auflegen.
- ❖ Die Kuppelform mit der zusammengesetzten Biskuitroulade auslegen.
- ❖ Mit der Zitronen-Weinsahne und dem Biskuitboden (18 cm) zur Torte zusammensetzen.
- ❖ Zum Schluss den vorbereiteten Mürbeteigboden auflegen.
- ❖ Nach dem Absteifen (ca. 1 Std.) aus der Form stürzen und mit einem 12 cm Ausstecher die zusammengesetzte Biskuitroulade oben ausstechen.
- ❖ Mit Weintrauben auslegen und die Torte mit dem Geleeguss abglänzen.
- ❖ Den Rand mit gehobelten, gerösteten Mandeln absetzen.

In Rheinland-Pfalz liegt
das größte und eines der
traditionsreichsten
Weinanbaugebiete

Deutschlands. Hier
wurde bereits 20 n. Chr.
Wein angebaut.
Dieser Wein gehört zu
den höchstdekorierten
Gütern. Ihre perfekte
Grundlage für eine
köstlich regionale
Gebäckauswahl!

Rheinland-Pfalz
Pfälzer Weintorte



Baden-Württemberg

Träubles-Torte



Träubles Torte

2 konische Formen, 30 cm Ø, 2,5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

800 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), 3,5 mm ausrollen

Johannisbeer-Eiweiß-Masse

30 g **Ovasil** } zum Schnee aufschlagen.
 250 g Wasser, kalt
 400 g Zucker
 100 g Weizenpuder
 100 g Nussgrieß
 30 g Biskuitbrösel } mischen und unter die Eiweißmasse melieren.
 50 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 1000 g Johannisbeeren, rot
 20 g **Kabi**

Dekor

700 g Baisermasse für Törtchen

Herstellung

- ❖ Die gefetteten Formen mit dem Mürbeteig auslegen.
- ❖ Die Johannisbeer-Eiweiß-Masse einfüllen, glattstreichen und abbacken.
- ❖ Die Torte nach dem Backen mit der Baisermasse ausgarnieren (Lochtülle Nr. 10) und abflämmen.
- ❖ Abflämmen: 230°C ca. 8 bis 10 Minuten.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 60 Minuten



Badische Trauben-Tartletts

20 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

800 g Mürbeteig (**Mürbella** + Butter), 3 mm ausrollen

Trauben-Eiweiß-Masse

30 g **Ovasil** } zum Schnee aufschlagen.
 250 g Wasser, kalt
 400 g Zucker
 100 g Weizenpuder
 100 g Nussgrieß
 30 g Biskuitbrösel } mischen und unter die Eiweißmasse melieren.
 50 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 10 g **Citronella**
 600 g Weintrauben, grün

Dekor

50 g gehackte Nüsse

Herstellung

- ❖ Die gefetteten Förmchen mit dem Mürbeteig auslegen.
- ❖ Die Trauben-Eiweiß-Masse einfüllen und aufräuen.
- ❖ Abbacken.
- ❖ Gehackte Nüsse aufstreuen.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 35 bis 40 Minuten

Der Name

Johannisbeere

geht auf den Johannistag, den 24. Juni zurück, an dem der Geburtstag von Johannes dem Täufer gefeiert wird.

Nutzen Sie die regionalen Ressourcen und verarbeiten Sie das Obst aus Ihrer Nähe!



Saarländer Apfel-Muffins

Gesamtstückzahl: 30

Muffins

- _____ 1000 g **Muffin**
- _____ 400 g Speiseöl
- _____ 400 g Wasser
- _____ 150 g **Mandelkrone**
- _____ 450 g Apfelwürfel, gefrostet
- _____ 120 g Streusel (**Mürbella** + Butter)

Alle Zutaten mit grober Rute im langsamsten Maschinengang 3 Min. rühren.

Dekor

- _____ 150 g Geleeguss mit **Colorado Neutral**

Herstellung

- ❖ Die Masse in Muffinkapseln einfüllen.
- ❖ **Mandelkrone** eindressieren und die Apfelwürfel aufstreuen.
- ❖ Mit Streuseln bestreuen und abbacken.
- ❖ Mit **Colorado Neutral** abgeliern.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 30 Minuten

Saarländer Apfelkuchen

2 konische Formen, 30 cm Ø, 4 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

Rührmasse

- _____ 600 g **RührQuick Soft**
- _____ 325 g Zucker
- _____ 350 g Speiseöl
- _____ 350 g Wasser
- _____ 900 g Äpfel, frisch, Spalten

Alle Zutaten mit grober Rute im langsamsten Maschinengang 3 Min. rühren.

Dekor

- _____ 300 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
- _____ 50 g Mandeln, gehackt, geröstet

Herstellung

- ❖ Die Formen fetten und dünn mit Mehl ausstauben.
- ❖ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ❖ Die Äpfel auflegen und abbacken.
- ❖ Nach dem Auskühlen aus den Formen stürzen.
- ❖ Mit Geleeguss abgeliern und die Mandeln aufstreuen.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ❖ Backzeit: 40 bis 45 Minuten

Äpfel

Verwenden Sie heimische Sorten für Ihre Gebäcke und loben Sie dies auch entsprechend aus.

Vielleicht haben Sie auch einen eigenen Anbau, oder einen ortsansässigen Obstbauern?

Saarland
Saarländer Apfelkuchen



Bayern
Bayrische Rohnudeln



Bayrische Rohrnudeln

2 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 90

Hefeteig

_____	2500 g	Weizenmehl Type 550
_____	75 g	HefeSoft
_____	350 g	Zucker
_____	325 g	Butter
_____	225 g	Hefe
_____	250 g	Eier
_____	1000 g	Wasser, kalt, bis 1,1 kg
_____	50 g	Salz
_____	20 g	Hefeteig-Aroma

Dekor

_____	200 g	Butter, flüssig
_____	250 g	Zimtzucker
_____	50 g	Dekorzucker

Knetzeit: 2 + 8 Min.
Spiralkneter
Teigtemp.: 25 – 27 °C
Ballengare ca. 15 – 20 Min.

Herstellung

- ❖ Den Teig abwiegen (1600 g) und zu Ballen aufarbeiten.
- ❖ Die Ballen nach der Ballengare abpressen und rundwirken.
- ❖ Die Teiglinge auf ein mit Butter bestrichenes und mit Zucker bestreutes hohes Randblech setzen (9 x 5 Stk.).
- ❖ Eine Schiene vorsetzen und die Teiglinge etwas flach drücken.
- ❖ Die Rohrnudeln mit flüssiger Butter abstreichen, mit Zimtzucker bestreuen und bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.
- ❖ Mit Dekorzucker dünn besieben.

Backtechnik

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



Alpen-Sonne

1500 g Teiginwaage, Gesamtstückzahl: 30

_____	1500 g	Butter-Hefeteig (HefeSoft)
-------	--------	-------------------------------------

Füllungen

_____	300 g	Mohnfüllung (Mohna , Brösel, Wasser)
_____	300 g	Nussfüllung
_____	250 g	Fruchti-Top Pflaume
_____	250 g	Fruchti-Top Orange

Dekor

_____	100 g	Butter, flüssig
_____	75 g	Zimtzucker
_____	25 g	Dekorzucker

Herstellung

- ❖ Den Butterhefeteig zu Ballen aufarbeiten.
- ❖ Nach der Teigruhe abpressen und auf ein Blech absetzen.
- ❖ Bei halber Gare die Teiglinge in der Mitte eindrücken und mit Spritzbeutel (10er Lochtülle) die Füllungen abwechselnd eindressieren.
- ❖ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ❖ Nach dem Backen mit heißer Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.
- ❖ Mit Dekorzucker dünn besieben.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 25 Minuten

Butter

steht für Qualität.
Aber nicht jede angebotene Butter hält auch dieses Versprechen.

Geben Sie Ihren Kunden die Sicherheit die er sich wünscht und verarbeiten Sie regionale Rohstoffe. Am besten mit einem Hinweis auf Ihren lokalen Lieferanten.



Rexept No. 505

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389

Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Schutzgebühr: 19,50 €