



- **Närrische Gebäckideen** für die fünfte Jahreszeit.
- **Bringen Sie Schwung in Ihre Theke** – ideal mit Rezepten von **BRAUN**.

Fasching, Karneval, Fassenacht!

Fassenacht Burger

Betriebsrezept: 30 Stück

Mohrenkopfschalen

_____	600 g	Mohrenkopf	▶ Alle Zutaten 4 bis 5 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	600 g	Vollei	
_____	200 g	Wasser, kalt	

Nuss-Nougat-Creme

_____	1500 g	Nuss-Nougat-Creme soft	▶ kurz aufschlagen
_____	300 g	Butter	

Dekor

_____	400 g	Mohrenglanz Nuss
_____	100 g	Mohrenglanz Zartbitter
_____	150 g	Blütenraspeln weiß
_____	40 g	Chellies , 8 Stück halbieren
_____	15 St.	Dekorstäbchen weiß , halbieren

Herstellung

- Mohrenkopfmasse mit einem Spritzbeutel und 12er Lochtülle auf ein gefettetes und bemehltes Mohrenkopfblech aufdressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Mit geöffnetem Zug und geöffneter Ofenklappe.
- Je 3 Mohrenkopfschalen mit Nuss-Nougat-Creme zusammensetzen und kühlstellen.
- Mit **Mohrenglanz Nuss** und **Zartbitter** überziehen und mit **Blütenraspeln weiß**, **Chellies** und **Dekorstäbchen weiß** ausgarnieren.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

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

Nr. 498



Faschings-Hütchen

Betriebsrezept: 90 Stück

<u>Mohrenkopfringe</u>		
_____	600 g	Mohrenkopf
_____	600 g	Vollei
_____	200 g	Wasser, kalt
Alle Zutaten 4 bis 5 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.		
<u>Piña Colada-Kugeln</u>		
_____	650 g	Schokobella weiß
_____	650 g	Crememargarine
Zur Creme aufschlagen.		
_____	650 g	Kokoskrone
_____	1000 g	Biskuitbrösel
_____	200 g	Dessertpaste Ananas
_____	150 g	Dessertpaste Rum
Zur Creme geben und verrühren.		
<u>Dekor</u>		
_____	1000 g	Schokobella weiß
_____	225 g	Nugotin
_____	100 g	Zuckerperlen
_____	120 g	Chellies , halbieren
_____	45 St.	Schoko-Twister , halbieren

Herstellung

- Mohrenkopfmasse mit Spritzbeutel und 10er Lochtülle Ringe von 8 cm Ø auf mit Backpapier ausgelegte Bleche aufdresieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- Mit geöffnetem Zug und geöffneter Ofenklappe.
- Aus der Piña Colada-Creme 90 Kugeln rundwirken.
- Anschließend in die ausgekühlten Mohrenkopfringe legen, leicht andrücken und ca. 20 Minuten kaltstellen.
- Mit **Schokobella weiß** überziehen und auf einem Gitter abtropfen lassen.
- Dann auf Backpapier absetzen, eine Hälfte mit den **Zuckerperlen** bestreuen und die andere Hälfte mit **Nugotin** überspinnen.
- Zum Schluss mit halbierten **Chellies** und halben **Schoko-Twister** ausgarnieren.

Beschwipste Karneval-Bällchen

Betriebsrezept: ca. 200 Stück

<u>Quarkbällchenmasse</u>		
_____	3000 g	BRAUN's Quarkbällchen
_____	3900 g	Wasser, kalt, (ca.)
2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang glatt rühren (nicht schaumig rühren) und ca. 10 Minuten quellen lassen.		
<u>Crème Brûlée-Eierlikörcreme</u>		
_____	200 g	Crème Brûlée
_____	150 g	Wasser, ca. 50 °C
_____	125 g	Dessertpaste Eierlikör
_____	650 g	Sahne, flüssig
Crème Brûlée mit dem Wasser verrühren, Dessertpaste Eierlikör zugeben und die Sahne unterrühren. Für 3 Stunden ins Kühlhaus stellen. Mit grobem Besen im mittleren Maschinengang aufschlagen.		
<u>Dekor</u>		
_____	500 g	Zucker

Herstellung

- Die Masse mit einem Eisportionierer oder Stößel in das Siedefett geben.
- Während des Backens öfter wenden.
- Siedefetttemperatur: ca. 165 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten
- Die fertigen Quarkbällchen mit der Crème Brûlée-Eierlikörcreme füllen und in Zucker wälzen.

