

RUND UM... Dauergebäcke



Dauerbrenner Dauergebäcke!



Leckere Dauergebäcke bleiben Dauerbrenner für den Umsatzerfolg. Sie sind gut geeignet für unterwegs, zum Nachmittagskaffee oder einfach nur als kleine Zwischenmahlzeit.

Mit Dauerbackwaren wird das handwerkliche Sortiment bestens ergänzt, denn sie müssen nicht wie frischer Kuchen sofort verzehrt werden. Sowohl der Bäcker als auch der Kunde haben Vorteile durch die längere Haltbarkeit!

Für die Tagesplanung des Bäckerei-Fachgeschäfts haben Dauergebäcke einen wichtigen Vorteil: Auf Vorrat hergestellt eignen sie sich bestens zum Auffüllen der Verkaufstheken. So bleibt Ihr Angebot den ganzen Tag gut bestückt und attraktiv.

Viele interessante Rezepte für Ihr Dauergebäck-Sortiment hat **BRAUN** für Sie in diesem Rezeptheft zusammengestellt.

Umsatzchancen mit bester Handwerksqualität!

Nutzen Sie Ihre Umsatzchancen mit guten Dauergebäcken aus handwerklicher Fertigung! Die Kunden erwarten Vielfalt und beste Qualität – hier können Sie durch Ihre Fachkompetenz überzeugen.

Die Vorteile des backenden Handwerks:

- ✓ Handwerklich gute Gebäckqualität
- ✓ Attraktiv durch wechselnde Gebäckideen
- ✓ Persönliches Verkaufsgespräch
- ✓ Überzeugen durch Probierstücke
- ✓ Verkauf von Einzelgebäcken (im Handel oft nicht möglich)



Kekse – immer ein Genuss!

Zu den Dauerbackwaren gehören natürlich auch die Kekse. Die kleinen Gebäcke versprechen Genuss zu jeder Tageszeit.

Das **KEKSeria**-Sortiment von **BRAUN** bietet für jeden Geschmack das Richtige: Die klassischen **Schwarz-Weiß-Kekse**, das köstliche **Butter-Spritzgebäck** oder die leckeren **Schoko-Creme-Kekse** sind einige Beispiele für die hochwertigen Keksvarianten von **BRAUN**.

Wenn Ihre Verkaufstheke abends leerer wird, kann ganz einfach mit **KEKSeria** aufgefüllt werden! So sichern Sie eine ansprechende Optik und gleichen Ihre Bedarfsspitzen umsatzbringend aus.





Nuss-Creme-Riegel

1 Blech, 60 x 40 cm = 80 Stück

Betriebsrezept

_____ 750 g Mürbeteig s. Grundrezept

Nusetti-Masse

_____ 1350 g **Nusetti**
_____ 250 g Wasser, 30 bis 50 °C

► Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Nuss-Nougat-Creme

_____ 650 g **Nuss-Nougat-Creme**
_____ 325 g Butter
_____ 50 g **Dessertpaste Rum**

► schaumig schlagen

Dekor

_____ 1050 g **Mohrenglanz Vollmilch**
_____ oder **Mohrenglanz Zartbitter**
_____ 100 g Nüsse, gehackt, geröstet

Herstellung

- Auf den Mürbeteigboden die Nusetti-Masse streichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Die Schnitte noch warm in Streifen von 3 cm Breite und 60 cm Länge schneiden.
- Nach dem Auskühlen mit Lochtülle Nr. 8 der Länge nach die **Nuss-Nougat-Creme** aufspritzen und kalt stellen.
- In Stücke von 10 cm Länge schneiden, mit **Mohrenglanz Zartbitter** oder **Vollmilch** überziehen und die gehackten Nüsse aufstreuen.



Schweizer Eckli

1 Blech, 60 x 40 cm = 75 Stück

Betriebsrezept

_____ 900 g Mürbeteig, angebacken s. Grundrezept
_____ 900 g Mürbeteig, zum Abdecken s. Grundrezept

Nussecken-Masse

_____ 1200 g **Nusetti**
_____ 300 g Walnüsse, gehackt
_____ 300 g Wasser, 30 bis 50 °C

► Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Dekor

_____ 250 g **Mohrenglanz Zartbitter**

Herstellung

- Die Nussecken-Masse auf den angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen und mit Mürbeteig abdecken.
- Anschließend mit Ei bestreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Auskühlen in 8 x 4 cm große Stücke schneiden. Mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____ 1000 g **Mürbella**
_____ 400 g Backmargarine, weich
_____ 100 g Eier

► Alle Zutaten intensiv verkneten.
Spiralkneter: 2 + 3 Minuten



Mandelhörnchen

20 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mandelkrone
_____	200 g	Mandeln, gehobelt
_____	200 g	Schokoladenkuvertüre

Herstellung

- Die **Mandelkrone** direkt aus dem Eimer (am besten mit dem Eisportionierer) in Portionen von 50 g auf ein Blech mit gehobelten Mandeln geben.
- In den Mandeln rollen und zu Hörnchen formen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und auf Unterblech backen.
- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Hörnchen mit Schokoladenkuvertüre absetzen.

Nussknacker mit Bienex 50 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	1500 g	Haselnüsse, ganz, geschält	
_____	900 g	Bienex	
_____	400 g	Schokoladenkuvertüre	

Herstellung

- Den Mürbeteig auf 3 mm Stärke ausrollen, mit Ringen, 8 cm Ø, umstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Die Haselnüsse in den Ringen verteilen und darauf **Bienex** streuen.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- **Wichtig:** Gleich am Anfang des Backens viel Schwaden geben!
- Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Schokoladenkuvertüre absetzen.



Florentiner

40 Stück

Betriebsrezept

_____	600 g	Bienex	} mischen
_____	300 g	Mandeln, gehobelt	
_____	50 g	Zitronat	
_____	50 g	Orangeat	
_____	100 g	Belegkirschen, rot	
_____	400 g	Schokoladenkuvertüre	

Herstellung

- Die Florentinermischung gleichmäßig in Ringe, 10 cm Ø, oder Flexipanmatten verteilen und die halbierten Belegkirschen auflegen.
- Backtemperatur: ca. 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen noch warm aus den Ringen oder der Flexipanmatte lösen.
- Die erkalteten Florentiner auf der Unterseite mit Schokoladenkuvertüre bestreichen und abkämmen.





Cremium-Riegel

1 Blech, 60 x 40 cm = 60 Stück

Betriebsrezept

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

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden **Cremium Nuss** oder **Cremium Schoko** streichen und Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Die Schnitte nach dem Backen gut auskühlen lassen und in 10 x 4 cm große Stücke schneiden.
- Mit **Mohrenglanz** absetzen oder überspinnen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

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

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Die Zutaten zum Streusel verkneten.
_____	500 g	Butter oder Crememargarine	



Ochsenaugen

40 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	1400 g	Mandelkrone	
<u>Dekor</u>			
_____	1000 g	Himbeergeleeguss	s. Grundrezept
_____	400 g	Mohrenglanz Zartbitter	
_____	10 g	Mohrenglanz Vanille	

Herstellung

- Den Mürbeteig auf 4 mm Stärke ausrollen und mit einem Ausstecher, 8 cm Ø (gezackt), ausstechen.
- Auf ein Blech legen und schwach anbacken.
- Mit Sternhülle Nr. 10 die Mandelmakronenmasse aufdressieren und auf Unterblech backen.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Himbeergeleeguss auslassen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen und mit **Mohrenglanz Vanille** überspinnen.

Grundrezept: Himbeergeleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado rot	Zutaten kurz aufkochen.
_____	300 g	Himbeeren, Frosterfrüchte	
_____	100 g	Wasser	



Nougatcremeringe

30 Stück

Betriebsrezept

_____	600 g	Mürbeteig, 3,5 mm stark	s. Grundrezept
_____	1000 g	Nuss-Nougat-Creme	schaumig schlagen
_____	300 g	Nugotin	

Herstellung

- Aus dem Mürbeteig Ringe ausstechen: aussen: 9 cm Ø
innen: 5 cm Ø
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Erkalten die **Nuss-Nougat-Creme** mit einem Spritzbeutel, 9er Lochtülle, auf die Mürbeteigringe dressieren und kalt stellen.
- Mit **Nugotin** überziehen und überspinnen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

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



Kokosmakronen

40 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Kokoskrone
_____	500 g	Wasser, ca. 30 °C
_____	200 g	Mohrenglanz Zartbitter

Herstellung

- **Kokoskrone** und Wasser 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren, mindestens 10 Minuten quellen lassen.
- Die Massentemperatur sollte 20 bis 25 °C betragen.
- Die Kokosmakronenmasse auf mit Backpapier ausgelegte oder gefettete und gemahlte Bleche aufdressieren und abbacken.
- Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
Abbacken bei: offenem Zug
- Nach dem Auskühlen die Kokosmakronen mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.



Punschberge

60 Stück

Betriebsrezept

_____ 600 g Mürbeteig, 3 mm stark, s. Grundrezept
5 cm Ø, gebacken

Punsch-Creme

_____ 1500 g Bianka-Creme s. Grundrezept
_____ 600 g **Schokobella**
_____ 1500 g Biskuitbrösel
_____ 300 g **Dessertpaste Rum**
_____ 300 g Rosinen

s. Grundrezept
Bianka-Creme
und **Schokobella**
glatt rühren,
anschließend
die Biskuitbrösel,
Dessertpaste
Rum und Rosinen
unterziehen.

Dekor

_____ 1400 g **Mohrenglanz Zartbitter**
oder
Mohrenglanz Vollmilch

Herstellung

- Auf die gebackenen Mürbeteigplätzchen die Punsch-Creme aufdressieren und kalt stellen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** oder **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen.

Grundrezept: Bianka-Creme

Betriebsrezept

_____ 1000 g **Bianka**
_____ 1000 g Creme- **Bianka**
margarine und Crememargarine
schaumig rühren.

_____ 500 g Wasser Das Wasser nach und nach
zugeben und gut aufschlagen.



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 **Mohrenglanz Zartbitter**
_____ 80 g Belegkirschen, rot

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, darauf jeweils eine halbe Belegkirsche legen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- 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 leicht mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.



Mandel-Rum-Ringe

30 Stück

Betriebsrezept

_____ 600 g Mürbeteig s. Grundrezept

Mandel-Rum-Masse

_____ 1500 g **Mandelkrone**
_____ 60 g **Dessertpaste Rum** ▶ glattarbeiten

_____ 150 g Mandeln, gehackt

Dekor

_____ 300 g **Mohrenglanz Nuss**
oder **Mohrenglanz Vanille**
_____ 100 g **Mohrenglanz Zartbitter**
oder **Mohrenglanz Vollmilch**

Herstellung

- Aus dem Mürbeteig Ringe ausstechen:
aussen: 9 cm Ø
innen: 5 cm Ø ▶ angebacken
- Die Mandel-Rum-Masse mit einem Spritzbeutel, 9er Lochtülle, auf die angebackenen Mürbeteigringe dressieren. Die gehackten Mandeln aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 5 Minuten
- Auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz** überziehen und überspinnen.



Nussecken

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück

Betriebsrezept

_____ 1000 g Mürbeteig, angebacken s. Grundrezept
_____ 180 g Aprikosenkonfitüre

_____ 1350 g **Nusetti**
_____ 250 g Wasser, 30 bis 50 °C ▶ Verrühren und
ca. 10 Minuten
quellen lassen.

Dekor

_____ 500 g **Mohrenglanz Zartbitter**

Herstellung

- Den angebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Nusettimasse aufstreichen.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten mit geöffnetem Zug anbacken
- Die Schnitte noch warm in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.
- Diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
- Nach dem Erkalten die Ränder mit **Mohrenglanz Zartbitter** oder Kuvertüre absetzen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____ 1000 g **Mürbella**
_____ 400 g Backmargarine, weich
_____ 100 g Eier
▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
Spiralknetter:
2 + 3 Minuten

07.09 Qu

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

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