

NEU!

LebQuick für Leb- und Honigkuchen.



Ob braune Lebkuchen, feine und feinste Lebkuchen, Honig-Lebkuchen, Printen, Pfefferkuchen oder Dominosteine – die Kunst des Backens kommt von Ihnen. LebQuick kommt von Braun. Mit Braun sind Sie im Trend.





■ Honigkuchen-Figuren

10 Schaukelpferde oder 13 Weihnachtsmänner

Betriebsrezept

_____ 1000 g Honigkuchenteig

siehe Grundrezept

HERSTELLUNG

- Den Honigkuchenteig auf 4 mm ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Figuren entsprechend ausgarnieren.



4 Printen

80 Stück

Betriebsrezept

_____ 1000 g Honigkuchenteig

siehe Grundrezept

_____ 250 g Kandisfarin
_____ 60 g Orangeat
_____ 30 g Walnüsse

kurz mit
obigem Teig
mischen

Dekor

_____ 400 g Schokoladenkuvertüre

für den Überzug



2 Baseler Biberle

Betriebsrezept

_____	1800 g	Honigkuchenteig	siehe Grundrezept
_____	1200 g	Mandel-Füllung Mandelkrone, Mandelmakronenmasse	glatt rühren
_____	70 g	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser	

HERSTELLUNG

- Den Honigkuchenteig auf 60 x 60 cm ausrollen und in 5 x 60 cm große Streifen schneiden.
- Mit Wasser abstreichen, je Streifen 100 g Mandel-Füllung (Lochtülle Nr. 10) aufspritzen.
- Aufrollen und schneiden.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Milch abstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.

HERSTELLUNG

- Den Printenteig auf 3 mm Stärke ausrollen und in 3 x 8 cm große Stücke schneiden.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Milch abstreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 4 Minuten
- Nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.
- Auskühlen lassen und mit Kuvertüre überziehen.



3 Liegnitzer Bomben

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1800 g	Honigkuchenteig	siehe Grundrezept
_____	1500 g	Mandel-Füllung Mandelkrone, Mandelmakronenmasse	glattarbeiten
_____	80 g	Läuterzucker	
_____	80 g	Dessertpaste Rum	
_____	150 g	Früchtemischung Mandeln, gehackt	mischen
_____	150 g	Zitronat	
_____	150 g	Orangeat	
_____	300 g	Rosinen	
_____	360 g	Dekor Schokoladenkuvertüre (oder Vollmilchkuvertüre)	für den Überzug
_____	60 g	Schokoladenkuvertüre (oder Vollmilchkuvertüre)	zum Überspinnen

HERSTELLUNG

- 600 g Honigkuchenteig auf 35 x 40 cm ausrollen und 500 g Mandel-Füllung aufstreichen, anschließend 250 g von der Früchtemischung aufstreuen.
- In 4 cm breite Streifen schneiden, aufrollen und in gefettete Dessertringe einlegen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Schokoladenkuvertüre überziehen und mit Vollmilchkuvertüre überspinnen (oder umgekehrt).

Grundrezept: Honigkuchenteig

Betriebsrezept

_____	500 g	Honig
_____	250 g	Wasser
_____	1000 g	LebQuick, Feinbackmittel
_____	500 g	Weizenmehl Type 550

HERSTELLUNG

- Honig und Wasser bei 40 °C auflösen.
- LebQuick dazugeben.
- Schnellkneten: 2 + 4 Minuten
Spiralkneten: 2 + 2 Minuten
- Zum Schluß der Knetzeit das Mehl zugeben, über Nacht ruhen lassen.



MARTIN BRAUN
Backmittel
und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover
Fachliche Beratung:
Telefon
(05 11) 4 10 73 80