



Rund um
NussgeNuss

Levantiner Ecken

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



Teig

..... 1,200 kg Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken
[siehe Grundrezept]

Levantiner-Masse

..... 0,900 kg Eiweiß oder Ovasillösung
[siehe Grundrezept]

..... 0,800 kg Zucker

..... 0,400 kg Haselnüsse, gemahlen, geröstet

..... 0,750 kg **NussgeNuss**

► Eiweiß, Zucker, Haselnüsse und
NussgeNuss zusammen verrühren.

Dekor

..... 0,500 kg **Kuchenglanz Zartbitter**

Herstellung

- Die Masse auf den angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen und backen.
- Noch warm in 10 x 10 cm große Quadrate, danach in Dreiecke schneiden.
- Nach dem Auskühlen die Ränder mit Kuchenglanz Zartbitter überziehen.

Backtechnik

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

Nusskämme

Gesamtstückzahl: 70



Teig

..... 4,000 kg Butter-Plunderteig
[siehe Grundrezept]

Füllung

..... 1,100 kg Nussfüllung 1
[siehe Grundrezept]

..... 0,200 kg Haselnüsse, gehobelt, geröstet

Dekor

..... 0,700 kg **Christaline Neutral**, erwärmt

..... 0,200 kg **Kuchenglanz Nuss**, aufgelöst

..... 0,040 kg Dekorpuder

Herstellung

- Den Teig auf 55 x 155 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen, die Nussfüllung aufdressieren und die Hälfte des Teiges überschlagen.
- Die Ränder gut andrücken.
- Die Teiglinge an der vorderen Seite ca. 1 cm tief einschneiden und halbrund auseinanderziehen.
- Mit Eistreiche abstreichen.
- Auf Backbleche absetzen und abbacken.
- Cristaline mit einem Pinsel auftragen.
- Die Nüsse aufstreuen.
- Mit Kuchenglanz absetzen.
- Mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

- Abbacken bei 3/4 Gare.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten

Nussstriezel

Gesamtstückzahl: 7



	Teig
..... 1,900 kg	Butterhefeteig [siehe Grundrezept]
	Füllung
..... 1,400 kg	Nussfüllung 1 [siehe Grundrezept]
	Dekor
..... 0,300 kg	Aprikosenkonfitüre
..... 0,700 kg	Streusel [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Den Teig auf ca. 50 x 100 cm ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Den Teig in 7 Stücke teilen und die einzelnen Stücke zu Rollen von 50 cm Länge aufrollen.
- ▶ Die Rollen längs durchschneiden und jeweils 2 Teile zum Zopf flechten.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Bei knapper Gare abbacken.
- ▶ Aprikotieren und glasieren.

Tipp

- ▶ Mit dieser Rezeptur können auch hervorragend Nusskränze hergestellt werden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Nussstollen

Gesamtstückzahl: 5



	Stollenteig
..... 2,000 kg	Butter-Hefeteig
..... 0,600 kg	Butter
..... 0,150 kg	Marzipanrohmasse
..... 0,180 kg	Hefe
..... 0,500 kg	Wasser
..... 0,015 kg	Combani
..... 0,015 kg	Sizilia
..... 0,015 kg	Feines Mandel-Aroma
..... 0,015 kg	Stollen fein
	▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
	▶ Spiralkneter: 3 + 4 Minuten
	▶ Teigtemperatur: 24–26 °C
	▶ Teigruhe: ca. 20 Minuten

	Füllung
..... 3,500 kg	Nussfüllung 2 [siehe Grundrezept]

..... 0,750 kg	Butter, flüssig
----------------	-----------------

	Vanillezucker
..... 0,500 kg	Zucker
..... 0,010 kg	Kovani
	▶ Mischen.

	Dekor
..... 0,150 kg	Dekorpuder

Herstellung

- ▶ Den Stollenteig in 700 g-Stücke abwiegen.
- ▶ Jedes Stück auf 30 x 30 cm ausrollen.
- ▶ Je Stück 700 g Nussfüllung aufstreichen, zur Rolle aufrollen und in eine Stollenhaube eindrücken.
- ▶ Auf ein Blech setzen, 10 Minuten angaren lassen.
- ▶ Bei 3/4 Gare unter Stollenhauben mit etwas Schwaden abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 210–180 °C fallend
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55 Minuten

Grundrezepte

Grundrezept Butterhefeteig

..... 2,000 kg	Butter-Hefeteig
..... 0,650 kg	Wasser, bis ca. 0,700 kg
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,150 kg	Hefe
	▶ Intensiv verkneten.
	▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
	▶ Teigtemperatur: 24–26 °C
	▶ Teigruhe: ca. 10 Minuten

Grundrezept Butterhefeteig

..... 0,600 kg	HefeQuick
..... 4,000 kg	Weizenmehl
..... 0,750 kg	Butter
..... 0,200 kg	Vollei
..... 1,700 kg	Wasser
..... 0,350 kg	Hefe
..... 0,300 kg	Zucker
..... 0,040 kg	Hefeteig-Aroma
	▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
	▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
	▶ Teigtemperatur: 24–26 °C
	▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten

Grundrezept Butter-Plunderteig

..... 1,500 kg	Butter-Hefeteig
..... 0,500 kg	Wasser, kalt
..... 0,150 kg	Vollei
..... 0,100 kg	Hefe
	▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
	▶ Spiralkneter: 2 + 5 Minuten
	▶ Teigtemperatur: 20–22 °C

Zum Tourieren

..... 1,000 kg	Butterziehfett
----------------	----------------

Herstellung

- ▶ Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- ▶ Butterziehfett in drei einfachen Touren einziehen.
- ▶ Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- ▶ Vor dem Aufarbeiten 10–15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

Grundrezept Nussfüllung 1

..... 1,000 kg	NussgeNuss
..... 0,700 kg	Wasser oder Milch
	▶ Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Anwendung

- ▶ Für Hefeteiggebäcke wie Nussstreifen, Kränze, Plunder usw.

Grundrezept Nussfüllung 2

..... 1,000 kg	NussgeNuss
..... 0,500 kg	Wasser oder Milch
..... 0,350 kg	Vollei
..... 0,100 kg	Brösel
	▶ Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Anwendung

- ▶ Für Nussstollen und Wickelkuchen.

Grundrezept Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Rau Back extra SG , weich
..... 0,100 kg	Vollei
	▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter
	▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317