



Siedegebäcke - mal anders!

- Es muss nicht immer der klassische Berliner sein.
- Neue Ideen für eine erfolgreiche Siedegebäck-Saison von **BRAUN**.

Flammende Herzen

Betriebsrezept: 35 Stück

_____ 1000 g **Spritzquick**
 _____ 2000 g Wasser, ca. 20 °C

2 Minuten im mittleren
 Maschinengang rühren
 (nicht schaumig rühren).

_____ 1400 g **Fruchti-Top Kirsch**
 oder andere **Fruchti-Top-**
 Fruchtfüllung

_____ 520 g Aprikosenkonfitüre
 _____ 200 g **Mohrenglanz Vanille**
 _____ 50 g Pistazien, gehackt

Herstellung

- Mit Sterntülle Nr. 8 „Flammende Herzen“ auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren.
- Nach Grundrezept abbacken.
- Fetttemperatur: 170 bis 175 °C
 Backzeit: ca. 7 Minuten
- Jede Seite wird zweimal gebacken.
- Waagrecht durchschneiden und mit **Fruchti-Top Kirsch** füllen.
- Nach dem Backen aprikotieren, mit **Mohrenglanz Vanille** absetzen und den Pistazien ausgarnieren.
- **Tipp:** Zum Abschmecken die Aromen **Sizilia** oder **Combani** verwenden.

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. 491



Apfel-Ballen

Betriebsrezept: 20 Stück

_____	2000 g	Berlinerteig mit BerlinerQuick	siehe Grundrezept
		<u>Füllung</u>	
_____	900 g	Fruchti-Top Apfel oder andere Fruchti-Top - Fruchtfüllung	
		<u>Dekor</u>	
_____	150 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	200 g	Fondant	
_____	60 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	

Herstellung

- Den Berlinerteig auf 60 x 40 cm ausrollen und kaltstellen.
- Den durchgekühlten Teig in 12 x 10 cm-Stücke schneiden und **Fruchti-Top**-Fruchtfüllung aufspritzen.
- Die Ränder mit Ei bestreichen, zusammenklappen, gut andrücken und auf Gare stellen.
- Bei knapper Gare backen.
- Fetttemperatur: 170 bis 175 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren, glasieren und die Mandeln aufstreuen.

Rumtopf-Krüstchen

Betriebsrezept: 20 Stück

		<u>Berliner-Mischteig</u>	
_____	1500 g	Berlinerteig mit BerlinerQuick , s. Grundrezept	▶ Verkneten und entspannen lassen.
_____	300 g	Mürbeteig, s. Grundrezept	
_____	5 g	Caribia	
		<u>Füllung</u>	
_____	800 g	Mandelkrone	▶ verrühren
_____	80 g	Royal Rumtopf	
		<u>Dekor</u>	
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	200 g	Mohrenglanz Vanille	
_____	60 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	

Herstellung

- Den Teig auf 60 x 40 cm ausrollen, in 12 x 10 cm-Stücke schneiden und die Füllung auftragen.
- Die Ränder mit Ei einstreichen, zusammenklappen und gut andrücken.
- Teiglinge an der vorderen Seite ca. 1 cm tief einschneiden und auf Gare setzen.
- Bei knapper Gare backen.
- Fetttemperatur: 170 bis 175 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Auskühlen aprikotieren, mit **Mohrenglanz Vanille** absetzen und die Mandeln aufstreuen.
- **Tipp:** Die Krüstchen lassen sich auch mit **Cremium Nuss** oder **Schokobella** füllen.

Grundrezept: Berlinerteig Betriebsrezept:

_____	200 g	BerlinerQuick	▶ Intensiv verkneten 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: ca. 24 bis 26 °C
_____	1000 g	Weizenmehl Type 550	
_____	300 g	Vollei	
_____	270 g	Wasser, kalt	
_____	150 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	80 g	Hefe	

Grundrezept: Mürbeteig Betriebsrezept:

_____	200 g	Mürbella	▶ Alle Zutaten verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	80 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	20 g	Ei	



Tipp: Die Teiglinge lassen sich hervorragend auf Vorrat produzieren und sind bestens TK-geeignet.