

Alles aus dem
Obstgarten



Alles aus dem Obstgarten

Ein Sommer ohne Obstkuchen ist nur halb so schön – auch für Ihre Kunden. Mit einem fruchtig-frischen Gebäckangebot holen Sie dieses Sommergefühl in den Verkaufstresen. Deswegen haben wir eine fruchtige Auswahl an Obstgebäcken für Ihren Verkaufserfolg zusammengestellt: Von Pflaumenzungen bis zur Stachelbeertorte mit Baiserhaube sind viele originelle Rezepte dabei.

Wer es eher traditionell mag, findet Obst-Klassiker mit Äpfeln, Kirschen oder Pflaumen. Aber es gibt auch Rezepte mit Birnen oder Rhabarber. Und Fans von Beeren werden auf ihre Kosten kommen, denn wir haben auch Rezepte für Heidel- und Erdbeeren im Repertoire. Der Sommer kann also kommen!

**Kreieren Sie Ihre individuelle
Alles aus dem Obstgarten-
Aktion! Alle Infos unter
www.martinbraun.de.**

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen auf unserer Homepage www.martinbraun.de.

Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Thekendisplays für Sie zum Download bereit.



DIN A1-Plakat



**Theken-
display**



**Deckenhänger
DIN A3**



Pflaumenzungen

60 g Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 120

Quarkhefeteig

_____ 5000 g **Quarkhefe frisch**
 _____ 1250 g Wasser, kalt
 _____ 750 g Vollei
 _____ 250 g Hefe

2 + 6 Minuten im
Spiralknetzer auskneten

Cremeguss

_____ 1250 g **KSK**
 _____ 3750 g Wasser
 _____ 1000 g **Mandelkrone**

verrühren

_____ 6000 g Pflaumen

Dekor

_____ 3600 g Streusel mit **Mürbella**
 _____ 300 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Den Teig à 1800 g abwiegen und nach 15 Minuten Teigruhe abpressen.
- Zu Zungen ausrollen, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen, den Cremeguss der Länge nach aufspritzen und mit den Pflaumen belegen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Auf Gare stellen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten

Apfel-Tarte

2 konische Formen, 30 cm Ø, 3 cm hoch;
Gesamtstückzahl: 32

Rührmasse

_____ 600 g **RührQuick Soft**
 _____ 325 g Zucker
 _____ 350 g Speiseöl
 _____ 350 g Wasser

Alle Zutaten mit grober
Rute im langsamen
Maschinengang
3 Minuten rühren.

_____ 900 g Äpfel, Spalten

Dekor

_____ 300 g **Cristaline Neutral**
 _____ 50 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Die Formen fetten und dünn mit Mehl ausstauben.
- Die Rührmasse einfüllen und glatt streichen.
- Die Äpfel auflegen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen aus den Formen stürzen.
- Mit **Cristaline Neutral** abglieren und die Mandeln aufstreuen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 - 45 Minuten



Gedeckter Apfelkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

- _____ 1300 g Mischteig mit **Hefemülb**
- _____ 4500 g **Fruchti-Top Apfel**
- _____ 1000 g Mürbeteig mit **Mürbella**
- Dekor
- _____ 300 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 400 g Fondant

Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- **Fruchti-Top Apfel** gleichmäßig darauf verteilen.
- Den Mürbeteig ausrollen und auflegen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen dünn aprikotieren und glasieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 - 45 Minuten



Stachelbeer Baiser-Torte

1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 14

- _____ 160 g Mürbeteig mit **Mürbella**
- 1 Stück, gebacken
- _____ 40 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitboden, hell mit **Bisquit 100 PLUS**,
- 1 Stück, 2 cm stark

- _____ 250 g **KSK-Creme** (zum Füllen)

- _____ 800 g Stachelbeeren, TK
- _____ 50 g **Kabi** ▶ mischen

Dekor

- _____ 500 g Geleeguss mit **Colorado neutral**
- _____ 40 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Baiser-Masse

- _____ 150 g Wasser
- _____ 25 g **Ovasil**
- _____ 200 g Zucker
- _____ 80 g Zucker ▶ zum Schluss unterrühren

Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem Ring umstellen.
- Den Biskuitboden einlegen und die **KSK-Creme** aufstreichen.
- Die gefrosten Früchte mit **Kabi** ummanteln und auf der Torte verteilen.
- Die Torte mit dem Geleeguss abglänzen, aus dem Ring lösen und den Rand mit Mandeln absetzen.
- Baiser-Masse aufdressieren und wie gewohnt im heißen Ofen abflammen oder mit einer Lötlampe bräunen.



Birnenschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

- _____ 600 g Mürbeteig mit **Mürbella**, angebacken
- _____ 15 g **Kabi**
- _____ 1000 g Birnen, Dosenware, gehackt

Rahmguss

- _____ 450 g **Feiner Kuchenguss**
 - _____ 900 g Sahne, flüssig
 - _____ 225 g Wasser
- | verrühren und 10 Min. quellen lassen

Dekor

- _____ 700 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
- _____ 120 g Mandeln, gehackt

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden erst **Kabi** und dann die Birnen aufstreuen.
- Den Rahmguss darauf verteilen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abgeliern und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Rhabarber-Streusel

1 konische Form, 18 cm Ø, 5 cm hoch;
Gesamtstückzahl: 8

- _____ 250 g Rührmasse mit **FruchtSand**
 - _____ 100 g Rhabarber, gewürfelt, TK
 - _____ 5 g **Kabi**
- | mischen
- _____ 60 g Streusel mit **Mürbella**
 - _____ 10 g Zimt-Dekorzucker

Herstellung

- Die Rührmasse in die gefettete Form einfüllen und glatt streichen.
- Den Rhabarber aufstreuen.
- Die Streusel und den Zimt-Dekorzucker aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 30 - 35 Minuten



Erdbeer-Käse-Torte

5 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 40

- _____ 650 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 5 Stück, angebacken
- _____ 15 g **Kabi**

Quarkmasse

- _____ 425 g **Käse-Frisch flach**
 - _____ 1060 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
 - _____ 320 g Vollei
 - _____ 740 g Vollmilch
- ▶ glatt rühren

Dekor

- _____ 1600 g Erdbeeren
- _____ 740 g Geleeguss mit **Colorado rot**
- _____ 260 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit den Ringen umstellen und **Kabi** aufstreuen.
- Die Quarkmasse aufstreichen und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Erdbeeren auflegen, mit dem Geleeguss abglänzen und mit den Mandeln absetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur : ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten



Pflaumen-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

Rührmasse

- _____ 1500 g **FruchtSand**
- _____ 600 g Speiseöl
- _____ 450 g Vollei
- _____ 150 g Wasser

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten glatt rühren.

- _____ 2000 g Pflaumen, TK-Früchte
- _____ 350 g Streusel mit **Mürbella**
- _____ 500 g Geleeguss mit **Colorado neutral**
- _____ 100 g Mandeln, gehackt

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Die TK-Pflaumen auflegen und die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten mit dem Geleeguss abglänzen und die Mandeln aufstreuen.
- **TIPP:** Bei der Verwendung anderer Früchte, z.B. Mandarinen, verkürzt sich die Backzeit. Zur Herstellung der Rührmasse kann statt Speiseöl auch die gleiche Menge Butter eingesetzt werden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55 Minuten



Dinkel-Kirsch-Grieß

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

_____ 900 g Mürbeteig mit **Mürbella**, angebacken

Dinkel-Rührmasse

_____ 1500 g **Dinkel-Vollkorn**
 _____ 600 g Speiseöl
 _____ 600 g Wasser

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten glatt rühren.

Grießfüllung

_____ 600 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 _____ 600 g Wasser, kalt

_____ 1000 g Dunstsauerkirschen

_____ 400 g Geleeguss mit **Colorado neutral**

Herstellung

- Auf den Mürbeteigboden die Dinkel-Rührmasse aufstreichen.
- Die Grießfüllung diagonal aufdressieren und die Dunstsauerkirschen aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
 (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 - 50 Minuten



Heidelbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20

_____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
 1 Stück, gebacken

_____ 100 g Aprikosenkonfitüre

_____ 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**,
 2 Stück

Heidelbeer-Sahne

_____ 160 g **Alaska-express Neutral**

_____ 200 g Wasser

_____ 50 g **Dessertpaste Heidelbeer**

_____ 800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 1000 g Heidelbeeren, frisch

_____ 800 g Geleeguss mit **Colorado neutral**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit der Heidelbeer-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Anschließend mit den Heidelbeeren belegen und abglazieren.



Vanille-Eclair

Gesamtstückzahl: 20

_____ 500 g Brandmasse, 20 Eclairs

Vanille-Sahne

_____ 150 g **Alaska-express Vanille**
 _____ 190 g Wasser, ca. 25 °C
 _____ 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

_____ 300 g **Fruchti-Top Erdbeere**
 _____ 250 g Erdbeeren

Dekor

_____ 500 g Fondant
 _____ 30 g **Dessertpaste Erdbeer**

Herstellung

- Die Eclairs mit dem aromatisierten Fondant überziehen.
- Aufschneiden, mit **Fruchti-Top Erdbeer** und den frischen Erdbeeren füllen.
- Die Vanille-Sahne einfüllen und ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Die Deckel auflegen und wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.



Kirschtarte

**35 Tartelettförmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch;
 Gesamtstückzahl: 35**

_____ 1000 g Mürbeteig mit **Mürbella**, angebacken
 _____ 25 g **Kabi**
 _____ 1400 g **Fruchti-Top Kirsch**

_____ 1575 g Joghurtguss mit **Feiner Kuchenguss**

Dekor

_____ 100 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Die gefetteten Förmchen (nur Förmchen mit glattem Boden verwenden) mit dem Mürbeteig auslegen.
- **Kabi** aufstreuen.
- **Fruchti-Top Kirsch** einfüllen und den Joghurtguss darauf verteilen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen aus den Formen stürzen, absieben und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
 (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten