

RUNDUMM

Weihnachtszeit



Genussvolle Weihnachtszeit!

Bereits ab Herbst beginnt das Weihnachtsgeschäft: Die Verbraucher sind in vorweihnachtlicher Stimmung – süße Leckereien haben jetzt Hochsaison.

Nutzen Sie Ihre Umsatzchancen mit frischen Gebäcken aus Ihrer Backstube! Winterliche Kuchenvarianten und eine weihnachtliche Dekoration bringen den festlichen Zauber in Ihre Ladentheke und verführen Ihre Kunden zu Spontankäufen.

In diesem Rezeptheft finden Sie klassische Gebäcke wie den Stollen, Gewürzkuchen, Vanille-Kipferl oder Lebkuchen. Neue Ideen von **BRAUN** bringen zusätzliche Kaufanreize, zum Beispiel die attraktive Nikolausecke, der leckere Winterriegel oder der aromatische Glühwein-Rodon.

Weihnachtliche Dekore machen Ihre handwerklichen Gebäcke zu stimmungsvollen Glanzlichtern in Ihrer Ladentheke! ➤

Aromatisierung mit BRAUN...	... für vielseitige Gebäcke...	... mit dem besonderen Geschmack!
Nürnberger Lebkuchen Gewürzmischung Art.-Nr. 1316001	Zum Würzen von Leb- und Honigkuchen, Mürbeteigen, allen weihnachtlichen Gebäcken und Sandmassen	Eine ausgewogene Mischung aus 7 feinen Gewürzen
Orangella Art.-Nr. 1318001	Natürliches Orangenaroma für Sandmassen, Stollen, Rührmassen, Müb- und Hefeteigen sowie Dauergebäck	Mit dem frischen Geschmack sonnengereifter Früchte und dem typischen Duft wie frisch abgeriebene Orangen
Limone Art.-Nr. 1306035	Feines, pulverisiertes Zitronenaroma für Hefe-, Stollen- und Mürbeteige und viele andere Anwendungen	Natürliches Aroma – hergestellt aus hochwertigen Zitronenölen
Kovanil Art.-Nr. 1304034	Natürliches Aroma zum Aromatisieren von Massen, Teigen, Baumkuchen, Stollen, Spanischen Vanilletorten und Sandtorten	
Stollengewürz-Aroma Art.-Nr. 1310001	Pulverisiertes Aroma zum Würzen von Stollen-, Hefe- und Mürbeteigen	Eine harmonische Komposition aus hochwertigen Gewürzen, z.B. Kardamom und Macis
Zimt Art.-Nr. 1330001	Gewürz zur Aromatisierung von Teigen, Massen, Füllungen, Glasuren etc.	Feines, besonders aromaschonend gemahlenes Gewürz



Art.-Nr. 1285604

Feinstes Butterstollenkonfekt

Mini-Butterstollen für Maxi-Genuss – einfach lecker mit 30% Marzipanfüllung. Das ist die perfekte Ergänzung für Ihr winterliches Keks-Sortiment! Verpackt ist das hochwertige **Butterstollenkonfekt** ganz praktisch im wiederverschließbaren Eimer (4 kg).

Schoko-Dekor Christmas
Art.-Nr. 1719301
192 Stück, 3 Motive



Sternschnuppe
Art.-Nr. 1814901
240 Stück



Abbildungen in Originalgröße

Schoko-Dekor Tanne
Art.-Nr. 1758001
520 Stück



Sternchen
Art.-Nr. 1814701
240 Stück

Stern
Art.-Nr. 1713801
432 Stück

Schoko-Dekor Tanne weiß
Art.-Nr. 1713701
520 Stück



Marzipanaufleger Weihnachten
Art.-Nr. 1811101
24 Stück, 4 Motive



Abbildungen verkleinert

Zucker-Nikolaus
Art.-Nr. 1838001
100 Stück



Schoko-Dekor Weihnachten
Art.-Nr. 1765001
336 Stück, 3 Motive



Butter-Stollen 4 Stück

Betriebsrezept

Stollenteig		
_____ 2000 g	Butter-Hefeteig	direkte Teigführung: Spiralkneter: 3 + 4 Minuten Teigtemperatur: 24 bis 26 °C Teigruhe: ca. 20 Minuten
_____ 600 g	Butter	
_____ 100 g	Marzipanrohmasse	
_____ 180 g	Hefe	
_____ 500 g	Wasser	
_____ 15 g	Combani	
_____ 15 g	Sizilia	
_____ 15 g	Feines Mandel-Aroma	
_____ 15 g	Stollengewürz-Aroma	
Früchtemischung		
_____ 1600 g	Rosinen	über Nacht einweichen
_____ 400 g	Rum-Tränke, siehe Grundrezept	
_____ 350 g	Mandeln, gehackt	Die Früchte nach der Teigruhe nur kurz unter den Teig arbeiten.
_____ 300 g	Zitronat	
_____ 150 g	Orangeat	
_____ 600 g	Butter, flüssig	zum Einstreichen
Vanillezucker		
_____ 500 g	Zucker	mischen
_____ 10 g	Kovanil	

Herstellung

- Den fertigen Stollenteig abwiegen und aufarbeiten.
- Die Stollen ca. 20 Minuten auf Gare stellen, Stollenhauben auflegen.
- Mit etwas Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 60 Minuten
- Nach dem Backen die noch warmen Stollen mit aufgelöster Butter einstreichen und erkalten lassen.
- Danach nochmals buttern und in Vanillezucker wälzen.
- Nach dem Erkalten mit Staubzucker absieben.



Nussstollen 5 Stück

Betriebsrezept

Stollenteig		
_____ 2000 g	Butter-Hefeteig	direkte Teigführung: Spiralkneter: 3 + 4 Minuten Teigtemperatur: 24 bis 26 °C Teigruhe: ca. 20 Minuten
_____ 600 g	Butter	
_____ 150 g	Marzipanrohmasse	
_____ 180 g	Hefe	
_____ 500 g	Wasser	
_____ 15 g	Caribia	
_____ 15 g	Combani	
_____ 15 g	Sizilia	
_____ 15 g	Feines Mandel-Aroma	
_____ 15 g	Stollengewürz-Aroma	
_____ 3500 g	Nussfüllung III	s. Grundrezept
_____ 750 g	Butter, flüssig	zum Einstreichen
Vanillezucker		
_____ 500 g	Zucker	mischen
_____ 10 g	Kovanil	

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.
- Mit etwas Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: 210 bis 200 °C (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backtemperatur: fallend
Backzeit: ca. 45 bis 50 Minuten
- Nach dem Backen die noch warmen Nussstollen mit aufgelöster Butter einstreichen und erkalten lassen. Danach nochmals buttern und in Vanillezucker wälzen.
- Nach dem Erkalten mit Staubzucker absieben.



Mohnstollen

5 Stück

Betriebsrezept

Stollen-Teig		
2000 g	Butter-Hefeteig	
600 g	Butter	direkte
150 g	Marzipanrohmasse	Teigführung:
180 g	Hefe	Spiralkneter:
500 g	Wasser	3 + 4 Minuten
15 g	Caribia	Teigtemperatur:
15 g	Combani	24 bis 26 °C
15 g	Sizilia	Teigruhe:
15 g	Feines Mandel-Aroma	ca. 20 Minuten
15 g	Stollengewürz-Aroma	
Mohnfüllung		
1750 g	Mohna	
650 g	Wasser	
250 g	Marzipanrohmasse	Alle Zutaten
250 g	Mandeln, gehackt	kurz glatt rühren
25 g	Caribia	und 10 Minuten
15 g	Feines Mandel-Aroma	quellen lassen.
500 g	Brösel	
350 g	Vollei	
750 g	Butter, flüssig	zum Einstreichen
Vanillezucker		
500 g	Zucker	
10 g	Kovanil	mischen

Herstellung

- Den Stollenteig in 700 g-Stücke abwiegen.
- Jedes Stück auf 30 x 30 cm ausrollen.
- Je Stück 750 g Mohnfüllung aufstreichen, zur Rolle aufrollen und in eine Stollenhaube eindrücken.
- Auf ein Blech setzen, 10 Minuten angaren lassen.
- Mit etwas Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 bis 200 °C (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend



Printen

ca. 80 Stück

Betriebsrezept

1000 g	Honigkuchenteig	siehe Grundrezept
250 g	Kandisfarin, grob	
60 g	Orangeat	Mit dem
30 g	Walnüsse	Honigkuchenteig
		kurz mischen.
Dekor		
400 g	Schokoladenkuvertüre	

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
- Auskühlen lassen und mit Schokoladenkuvertüre überziehen.
- **Tip:** Sollen die Printen nicht überzogen werden, erzielt man durch ein nochmaliges Abstreichen mit Milch nach dem Backen einen schöneren Glanz auf dem Gebäck.

Backzeit: ca. 45 bis 50 Minuten

- Nach dem Backen den noch warmen Mohnstollen mit aufgelöster Butter einstreichen und erkalten lassen. Danach nochmals buttern und in Vanillezucker wälzen.
- Nach dem Erkalten mit Staubzucker absieben.
- Hinweis: Die Wassermenge für die Mohnfüllung richtet sich nach der Qualität der Brösel.



Saftige Wintertaler

ca. 160 Stück

Betriebsrezept

1000 g	LebQuick	Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
450 g	Honig	
500 g	Weizenmehl	
1000 g	NussgeNuss	
300 g	Marzipan	
400 g	Orangeat	
1200 g	ca. Wasser	
2400 g	Mohrenglanz Zartbitter oder Mohrenglanz Vollmilch	zum Überziehen

Herstellung

- Die Masse mit einer 10er-Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren, ca. 7 cm Ø, und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Zartbitter** oder **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen und anschließend überspinnen.
- Hinweis:** Wenn das Gebäck als Lebkuchentaler ausgezeichnet werden soll, muss für den Überzug eine Schokoladenart anstelle der Fettglasur verwendet werden.



Weihnachtsmarktkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

900 g	Mürbeteig, angebacken	siehe Grundrezept
200 g	Aprikosenkonfitüre	
<u>Gewürzmasse</u>		
600 g	Vollmilch	gut miteinander verrühren
150 g	Vollei	
200 g	Speiseöl	
600 g	Weizenmehl	
120 g	Gewürztrieb 2000	
450 g	Zucker	
1200 g	Fructi-Top Kirsch	
<u>Dekor</u>		
300 g	Aprikosenkonfitüre	
250 g	Fondant	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Gewürzmasse aufstreichen und **Fructi-Top Kirsch** aufspritzen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten aprikotieren und glasieren.
- Tipp:** Als Dekor kann z. B. der **Zucker-Nikolaus** eingesetzt werden.



Spekulatius

16 Tüten à 100 g

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten.
_____	350 g	Butterfett	
_____	100 g	Staubzucker	
_____	50 g	Vollei	
_____	150 g	Vollmilch	
_____	15 g	Nürnberger Lebkuchen Gewürzmischung	

Herstellung

- Den Teig gut durchkühlen lassen und wie gewohnt weiter verarbeiten.
 - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten



Zimtsterne

33 Tüten à 100 g

Betriebsrezept

<u>Mandelmasse</u>		
_____	800 g	Mandeln, gemahlen
_____	1050 g	Zucker
_____	380 g	Marzipan
_____	320 g	Wasser
_____	30 g	Zimt
_____	30 g	Ovasil
<u>Eiweißspritzglasur</u>		
_____	30 g	Ovasil
_____	200 g	Wasser
_____	500 g	Staubzucker
_____	2 g	Fruchtsäure

Zusammen anwirken
und gut durchkühlen
lassen.

Mit feiner Rute
anschlagen.

Nach und nach
zugeben und zu einer
Eiweißspritzglasur
aufschlagen.

Herstellung

- Die Mandelmasse auf 8 mm ausrollen.
 - Die Eiweißspritzglasur aufstreichen und Sterne ausstechen.
 - Anschließend abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 175 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- **Tipp:** Vor dem Aufstreichen der Eiweißspritzglasur die ausgerollte Masse im Froster durchkühlen lassen.



Vanille-Kipferl

18 Tüten à 100 g

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	intensiv verkneten Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	500 g	Butter <u>oder</u> Crememargarine	
_____	100 g	Vollei	
_____	250 g	Haselnüsse, gemahlen	
_____	15 g	Kovani	

Herstellung

- Wie gewohnt weiter verarbeiten.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Backen in Zucker wälzen.



Glühwein-Rodon

9 Rodonformen, 18 cm Ø, 12 cm hoch

Betriebsrezept

_____	2000 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 4 Minuten verrühren.
_____	900 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	900 g	Vollei	
_____	250 g	Schoko-Pailletten	
_____	40 g	Othello	
_____	20 g	Caribia	
_____	30 g	Orangella	
_____	2 g	Nürnberger Lebkuchen Gewürzmischung	
_____	350 g	Glühwein	

Herstellung

- Die Formen einfetten und mit Mehl ausstauben.
- Die Glühwein-Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Die ausgekühlten Gebäcke mit **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen und mit **Zuckerperlen** bestreuen.



Christkindschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, 1 Stück, angebacken	siehe Grundrezept
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g	Fruchti-Top Apfel	

Gewürzmasse

_____	120 g	Gewürztrieb 2000	gut miteinander verrühren
_____	600 g	Vollmilch	
_____	200 g	Speiseöl	
_____	450 g	Zucker	
_____	600 g	Weizenmehl	
_____	150 g	Vollei	

Zimt-Sahne

_____	300 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral, Zimt und Zucker mit dem Wasser glatt rühren. Die Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	5 g	Zimt	
_____	150 g	Zucker	
_____	2400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	300 g	Garniersahne	siehe Grundrezept
_____	48 Stück	Schoko-Dekor Stern	
_____	250 g	Äpfel, frisch, in Spalten, abgeliert	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Gewürzmasse aufstreichen und **Fruchti-Top Apfel** diagonal aufspritzen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten



Kokosmakröncchen

27 Tüten à 100 g

Betriebsrezept

_____	2000 g	Kokoskrone	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 2 Minuten verrühren, mindestens 10 Minuten quellen lassen. Massentemperatur 20 bis 25 °C.
_____	500 g	Wasser, ca. 30 °C	

Dekor

_____	200 g	Mohrenglanz Zartbitter
-------	-------	-------------------------------

Herstellung

- Die Kokosmakronenmasse auf mit Backpapier ausgelegte oder gefettete und bemehlte Bleche aufdressieren und abbacken.
- Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten
- Abbacken bei: offenem Zug
- Nach dem Auskühlen die Unterseite der Kokosmakröncchen mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen oder überspinnen.

- Nach dem Erkalten die Zimt-Sahne aufstreichen und mit einer Palette die Oberfläche leicht anrauen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Einteilen, mit der Garniersahne Rosetten aufspritzen und dem **Schoko-Dekor Stern** und den Apfelspalten ausgarnieren.



Mandelkissen

120 Stück

Betriebsrezept

3000 g	Berliner Wolken	intensiv verkneten
900 g	ca. Wasser	Spiralkneter:
600 g	Vollei	2 + 6 Minuten
210 g	Hefe	Teigtemperatur: 24 bis 26 °C
600 g	Rosinen	
100 g	Mandeln	Zum Schluss unter den Teig kneten.
100 g	Zitronat	
50 g	Orangeat	
<u>Füllung</u>		
500 g	Mandelkrone	
20 g	Dessertpaste Rum	
100 g	Läuterzucker/Tränke, siehe Grundrezept	glatt arbeiten

Herstellung

- Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- Ballengare ca. 15 Minuten.
- Die Ballen abpressen und auf Gärgutträger absetzen.
- Nach voller Gare die Mandelkissen ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Fetttemperatur: ca. 175 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen die Mandelkissen füllen und zuckern.

Grundrezept: Läuterzucker-Tränke

Betriebsrezept

3000 g	Wasser	Wasser und Zucker aufkochen, ab-
2400 g	Zucker	schäumen und abkühlen lassen.



Heiligabend-Festtorte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch

Betriebsrezept

_____	320 g	Mürbeteig, 2 Stück, gebacken	siehe Grundrezept
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1300 g	Sacherboden, 6 Stück, 1,5 cm stark	siehe Grundrezept
_____	350 g	Rumtopf-Tränke	siehe Grundrezept
<u>Rumtopf-Buttercreme</u>			
_____	1000 g	Buttercreme mit Cremonte , siehe Grundrezept	Buttercreme mit Royal Rumtopf abschmecken.
_____	100 g	Royal Rumtopf	
<u>Dekor</u>			
_____	1000 g	Fructi-Top Kirsch	
_____	200 g	Geleeguss mit Colorado rot	siehe Grundrezept
_____	120 g	Buttercreme mit Cremonte	siehe Grundrezept
_____	20 g	Schokobella	zum Überspinnen
_____	100 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	
_____	32 Stück	Schoko-Dekor Tanne weiß	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Mit der Rumtopf-Buttercreme und den Sacherböden zu Torten zusammensetzen (tränken).
- Je Torte 500 g **Fructi-Top Kirsch** aufstreichen und mit Geleeguss abglänzen.
- Die Torten einstreichen und mit Mandeln absetzen.
- Tupfen aus Buttercreme aufspritzen und mit **Schokobella** überspinnen, anschließend **Schoko-Dekor Tanne weiß** auflegen.



Christmond-Striezel

2 Stück à 60 cm Länge

Betriebsrezept

_____	1400 g	Hefeteig	siehe Grundrezept
_____	1400 g	Mohnmasse/ Mohnfüllung	siehe Grundrezept
_____	100 g	Walnüsse, gehackt	
_____	600 g	Pflaumen, TK-Früchte, halbiert	
<u>Dekor</u>			
_____	150 g	Schokobella	
_____	20 g	Süßer Schnee	

Herstellung

- Den Hefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen.
- Die Mohnfüllung aufstreichen, die Walnüsse aufstreuen und die Pflaumen auflegen.
- In der Mitte der Länge nach durchschneiden und aufrollen.
- Die Rollen auf das Blech legen und mit der Igelrolle igeln.
- Bei halber Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit **Schokobella** bestreichen und den Rand mit süßem Schnee absieben.

Grundrezept: Mohnmasse/Mohnfüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mohna	Mohna , Brösel und KSK trocken vermischen und mit dem Wasser anrühren. Vor der Weiterverarbeitung ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	300 g	Brösel	
_____	100 g	KSK	
_____	900 g	Wasser	



Winterriegel

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1250 g	Honigkuchenteig	siehe Grundrezept
<u>Kokosfüllung</u>			
_____	1000 g	Kokoskrone	Alle Zutaten im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute 2 Minuten verrühren, mindestens 10 Minuten quellen lassen.
_____	250 g	Wasser, ca. 30 °C	
_____	300 g	Streusel	siehe Grundrezept
<u>Dekor</u>			
_____	300 g	Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Den Honigkuchenteig auf 4 mm ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
- Die Kokosfüllung aufstreichen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Auskühlen in 4 x 10 cm große Stücke schneiden.
- Die Schnittflächen mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen oder überspinnen.

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten zu Streuseln aufarbeiten.
_____	500 g	Crememargarine <u>oder</u> Butter	



Nikolausecken

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Betriebsrezept

_____	1500 g	Honigkuchenteig	siehe Grundrezept
_____	1000 g	Mandelkrone	
_____	500 g	Walnüsse, grob gehackt	} mischen
_____	350 g	Bienex	
<u>Dekor</u>			
_____	300 g	Mohrenglanz Vanille	
_____	48 Stück	Zucker-Nikolaus	

Herstellung

- Den Honigkuchenteig auf 4 mm ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
- Die **Mandelkrone** aufstreichen.
- Die Mischung aus Walnüssen und **Bienex** aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 Minuten
- Nach dem Auskühlen in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.
- Diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
- Die Schnittflächen mit **Mohrenglanz Vanille** absetzen und mit dem **Zucker-Nikolaus** ausgarnieren.



Nusettis

1 Blech, 60 x 40 cm = 150 Stück

Betriebsrezept

_____	1250 g	Mürbeteig, angebacken, 4 mm	siehe Grundrezept
_____	900 g	Mürbeteig, zum Abdecken	siehe Grundrezept
<u>Nussecken-Masse</u> <u>mit Walnüssen</u>			
_____	1200 g	Nusetti	Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	300 g	Walnüsse, gehackt	
_____	300 g	Wasser, 30 bis 50 °C	
<u>Dekor</u>			
_____	500 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 4 x 4 cm große Stücke schneiden.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen oder überspinnen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	intensiv verkneten Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Vollei	

Grundrezept: Hefeteig

Betriebsrezept

_____	3000 g	Butter-Hefeteig	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 24 bis 26 °C Teigruhe: ca. 10 Minuten
_____	1100 g	ca. Wasser	
_____	300 g	Vollei	
_____	200 g	Hefe	

Grundrezept: Honigkuchenteig

Betriebsrezept

_____	900 g	Honig
_____	500 g	Wasser
_____	2000 g	LebQuick
_____	1000 g	Weizenmehl Type 550

Herstellung

- Honig und Wasser bei 40 °C auflösen.
- **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
- Das Mehl zum Schluss zugeben.
- Spiralkneter: 2 + 2 Minuten

Sacherboden

Betriebsrezept

_____	700 g	Sacher	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 6 Minuten aufschlagen.
_____	300 g	Vollei	
_____	50 g	Wasser	

Herstellung

- Menge reicht für 1 Boden, 26 cm Ø, 5 cm hoch.
 - Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: ca. 55 Minuten

Grundrezept: Colorado rot, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado rot	kurz aufkochen
_____	500 g	Wasser	

Buttercreme mit Cremonte

Betriebsrezept

_____	1000 g	Cremonte	kurz verrühren
_____	1500 g	Kaltcremepulver	
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	1300 g	Butter	Mit der Butter bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Grundrezept: Rum-Tränke

Betriebsrezept

		<u>Läuterzucker</u>	
_____	1000 g	Wasser	Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____	900 g	Zucker	
_____	50 g	Jamaica	zusetzen

Grundrezept: Rumtopf-Tränke

Betriebsrezept

		<u>Läuterzucker</u>	
_____	1000 g	Wasser	Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____	900 g	Zucker	
_____	250 g	Royal Rumtopf	zusetzen

Grundrezept: Garniersahne

Betriebsrezept

_____	50 g	Alaska-express	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____		Neutral	
_____	50 g	Wasser	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Grundrezept: Nussfüllung III

Betriebsrezept

_____	1000 g	NussgeNuss	Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	350 g	Vollei	
_____	500 g	Wasser <u>oder</u> Vollmilch	
_____	100 g	Brösel	