



Snack-it!

Nicht nur für Sweethearts



Sweet (Hot) Dog

Quarkteig-Brötchen mit Nuss-Nougat-Creme

Gesamtstückzahl: 20

	<u>Quarkteig</u>	
_____ 1000 g	Quarkella	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 2 Minuten, Teigruhe: ca. 20 Minuten.
_____ 300 g	Wasser, kalt	
_____ 200 g	Eier	
_____ 1200 g	Nuss-Nougat-Creme	} Glatt rühren.
	<u>Dekor</u>	
_____ 50 g	Pistazien, gehackt	
_____ 400 g	Kiwis, in dünnen Scheiben	

Herstellung

- ✳ Den Quarkteig abwiegen (75 g), rundwirken und langrollen, ca. 15 cm.
- ✳ Mit Eistreiche bestreichen und abbacken.
- ✳ Die süßen Brötchen erkalten lassen und aufschneiden.
- ✳ Die **Nuss-Nougat-Creme** glatt rühren und mit einem Spritzbeutel auf ein Backpapier Stangen von ca. 15 cm (ca. 60 g) aufdressieren und kühl stellen.
- ✳ Das süße Brötchen mit der Nuss-Nougat-Stange und dünnen Kiwi-scheiben belegen.
- ✳ Je nach Belieben können gehackte Pistazien aufgestreut werden.
- ✳ **Tipp:** Dekorieren Sie das Gebäck außerdem mit **Topping Erdbeere**
- ✳ Die Sweet (Hot) Dogs können Sie auch als Mini-Sweet (Hot) Dogs herstellen.

Backtechnik

- ✳ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✳ Backzeit: ca. 15 Minuten

Nuss-Nougat- Creme Burger

Der süße Genuss im Burger-Look

Gesamtstückzahl: 30

_____ 30	Milchbrötchen	
_____ 1500 g	Nuss-Nougat-Creme	} Glatt rühren.
	Knusper-Mischung	
_____ 100 g	Schoko-Pailletten	
_____ 100 g	Pistazien, gehackt	
_____ 100 g	Haselnuss-Krokant	
	<u>Dekor</u>	
_____ ca. 200 g	Erdbeeren, in dünnen Scheiben	
_____ 500 g	Bananen, in dünnen Scheiben	
_____ 100 g	Topping Erdbeere	

Herstellung

- ✳ Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die **Nuss-Nougat-Creme** rund aufdressieren (Ø 10 cm, ca. 50 g) und mit der Knusper-Mischung bestreuen (je 10 g) und kühl stellen.
- ✳ Die Größe der Nuss-Nougat „Frikadelle“ kann je nach Wunsch und Brötchen variieren.
- ✳ Ein Milchbrötchen aufschneiden und mit der Nuss-Nougat „Frikadelle“ belegen.
- ✳ Belegen Sie das Brötchen zusätzlich mit frischen Erdbeer- und Bananen-scheiben und etwas **Topping Erdbeere**
- ✳ **Tipp:** Die Nuss-Nougat-Creme Burger können Sie auch als Mini-Nuss-Nougat-Creme Burger herstellen.

Blätterteiggebäck mit Kokos & Ananas

Gesamtstückzahl: 100

- _____ 2500 g Blätterteig (**Crossy**)
[siehe Grundrezept]
- _____ 1500 g Kokosfüllung (**Kokos-
krone**)
- _____ 2500 g Ananas, in Stücken

Kokos-Knusper-Mischung

- _____ 400 g **Bienex**
 - _____ 400 g Kokosraspeln, fein
- } Mischen.

Dekor

- _____ 400 g **Kuchenglanz Zartbitter**

Herstellung

- ✳ Blätterteig auf 3 mm ausrollen.
- ✳ In 8 x 5 cm große Stücke schneiden.
- ✳ Kokosfüllung aufdressieren und Ananasstücke auflegen.
- ✳ Kokos-Knusper-Mischung aufstreuen.
- ✳ Abbacken.
- ✳ Nach dem Erkalten mit **Kuchenglanz Zartbitter** überspinnen.
- ✳ **Alternativ:** Die Kokosfüllung durch Mandelfüllung, die Ananas durch **Frucht-Top Apfel** und die Kokosraspeln durch Mandelblättchen ersetzen.

Backtechnik

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

*Fruchtige
Happen*

Kerniger Riegel – nicht nur für Frühaufsteher

Gesamtstückzahl: 75

Amerikanermasse

- _____ 2000 g **Amerikaner**
- _____ 900 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 250 g Magerquark
- _____ 320 g **Royal Amaretto**

2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.

- _____ 500 g Erdnüsse, gehackt
- _____ 210 g Haselnüsse, gehackt
- _____ 210 g Mandeln, gestiftelt
- _____ 500 g Rosinen
- _____ 360 g **Schoko-Pailletten**

Kurz unter die Amerikanermasse laufen lassen.

Dekor

- _____ 300 g **Kuchenglanz Nuss**
- _____ 320 g Mandeln, gehackt, geröstet
- _____ 130 g **Kuchenglanz Zartbitter**

Herstellung

- ✳ Aus Amerikanermasse Stangen auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- ✳ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ✳ Nach dem Erkalten mit **Kuchenglanz Nuss** überziehen und mit Mandeln bestreuen, anschließend mit **Kuchenglanz Zartbitter** überspinnen.

Backtechnik

- ✳ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ✳ Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten

*Frühstücks-
Snack*





Mandel- Quiche

Mürbeteiggebäck mit Mandelfüllung

Gesamtstückzahl: 35 Torteletts, Höhe 2 cm, Ø 10 cm

_____ 1200 g Mürbeteig (**Mürbella + Backm.**), 3 mm

Mandelfüllung

_____ 2000 g **Mandelkrone**

_____ 750 g Butter

_____ 750 g Vollei

_____ 250 g Weizenmehl

_____ 20 g **Sizilia**

_____ 20 g **Caribia**

Dekor

_____ 180 g Streusel

_____ 70 g **Dekorpuder**

Herstellung

- ✳ Die Förmchen mit Mürbeteig auslegen und bei 200 °C 6 Minuten backen.
- ✳ Die Zutaten im All-in Verfahren 3 Minuten glattrühren und gleichmäßig in die Förmchen verteilen.
- ✳ Streusel aufstreuen und backen.
- ✳ Nach dem Erkalten aus den Formen stürzen und mit süßem Schnee absieben.

Backtechnik

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

Pizza „Obst“

Zitronig-frisch mit viel Obst

Gesamtstückzahl: 12

_____ 1800 g Hefeteig (**HefeSoft**)
[siehe Grundrezept]

_____ 1200 g Zitronencremefüllung
(**Limetto**) zum Backen

_____ 1800 g Cocktailfrüchte,
(Dosenware)

Bienex-Mischung

_____ 200 g **Bienex**

_____ 200 g Mandeln, gehobelt

} Mischen.

Herstellung

- ✳ Teigtemperatur: ca. 24 bis 26 °C
- ✳ Den Teig zu Stücken à 150 g abwägen und rundwirken.
- ✳ 10 Minuten Ballengare.
- ✳ Ausrollen auf ca. 18 cm Ø.
- ✳ Die Zitronencremefüllung aufstreichen und die Früchte aufstreuen.
- ✳ Die **Bienex**-Mischung aufstreuen und auf Gare stellen.
- ✳ Bei knapper Gare abbacken
- ✳ **Tipp:** Mit frischen Früchten wie Mangos, Kiwis und Erdbeeren ausgarnieren.

Backtechnik

- ✳ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✳ Backzeit: 12 bis 15 Minuten

Zitronig-cremige Verführung

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 60

_____ 1400 g **Mohrenkopf-Masse**
für Kapseln

Knusper-Mischung

_____ 150 g **Bienex**
_____ 150 g Mandeln, gehobelt

} Mischen.

Zitronencreme

_____ 750 g **Schokobella weiß**
_____ 200 g Erdnussfett
_____ 70 g **Dessertpaste Zitrone**

} Gut zu einer leichten
Creme aufschlagen.

Dekor

_____ 250 g **Kuchenglanz Zitrone**

Herstellung

- ✱ Die Masse gleich nach dem Aufschlagen auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche (je 700 g) verteilen und glattstreichen.
- ✱ Auf eines der Bleche die Knuspermischung aufstreuen und beide Bleche abbacken.
- ✱ Auf den gebackenen Boden die Zitronencreme aufstreichen.
- ✱ Den gebackenen Knusperboden in 8 x 5 cm große Stücke einteilen, schneiden, auflegen und kaltstellen.
- ✱ Anschließend durchschneiden und mit **Kuchenglanz Zitrone** absetzen.
- ✱ **Alternativ:** Anstelle von **Dessertpaste Zitrone** kann auch **Dessertpaste Caramel** eingesetzt werden. Es empfiehlt sich, die Gebäcke dann mit **Kuchenglanz Zartbitter** abzusetzen.

Backtechnik

- ✱ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ✱ Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten

*Creme-
Sandwich*

Quarkteig-Taschen mit frischen Früchten

Gesamtstückzahl: 32

_____ 2000 g Quarkteig (**Quarkella**)

_____ 50 g Black Cumin
_____ 150 g Vollei

Früchte-Mischung

_____ 300 g Aprikosen, geviertelt
_____ 350 g Ananas, gewürfelt
_____ 150 g Erdbeeren, in Scheiben
_____ 150 g Mango-Scheiben
_____ 350 g Mandarinspälten
_____ 300 g Karambola (Sternfrucht),
in Scheiben

} Zum Füllen der
Quarkteig-Tasche.

Dekor

_____ 500 g Joghurt
_____ 60 g gehackte Pistazien

Herstellung

- ✱ Den Teig 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.
- ✱ Den Teig zu Stücken à 250 g abwiegen, rundwirken und auf 20 cm Ø ausrollen.
- ✱ Den Teig stippen.
- ✱ Mit der Eistreiche bestreichen und den Black Cumin aufstreuen und abbacken.
- ✱ Die süßen Quarkteig-Taschen erkalten lassen, vierteln und aufschneiden.
- ✱ Mit den verschiedenen Früchten nach Belieben füllen.
- ✱ Mit etwas Naturjoghurt und gehackten Pistazien dekorieren.

Backtechnik

- ✱ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✱ Backzeit: ca. 15 Minuten

*Frucht-
Tasche*





Süße Frikadellen

Ein kerniges Mandel-Nuss-Gebäck – nicht nur für mittags

Gesamtstückzahl: ca. 40

Mandelnussmasse

- _____ 1000 g **Mandelkrone**
- _____ 1000 g **NussgeNuss**
- _____ 500 g Eier
- _____ 100 g Wasser, ca. 20 °C

Streusel

- _____ 600 g Streusel (Mürbella + Butter)

Dekor

- _____ 300 g **Kuchenglanz Zartbitter**

Im All-in Verfahren verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Herstellung

- ✦ Die Mandelnussmasse mit dem Eisportionierer in 60 bis 70 g portionieren, in den Streuseln wenden und auf ein Backblech mit Backpapier absetzen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Erkalten die Mandel-Nuss-Frikadellen mit **Kuchenglanz Zartbitter** überspinnen / absetzen.
- ✦ **Tipp:** Die Streusel können durch gehackten Mandeln ersetzt werden.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: 12 bis 15 Minuten

Picknick-Spieße

Quarkbällchen am Stiel

Gesamtstückzahl: 60

Quarkbällchenmasse

- _____ 1000 g **BRAUN's Quarkbällchen**
- _____ 1300 g Wasser, kalt

Zutaten im langsamen Maschinengang verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Dekor

- _____ 100 g **Kuchenglanz Zartbitter**
- _____ 100 g **Kuchenglanz Vanille**

Herstellung

- ✦ Die Quarkbällchen in der Fettpfanne abbacken.
- ✦ Nach dem Auskühlen jeweils 4 gebackene Quarkbällchen auf einen 30 cm langen Holzspieß aufspießen und mit **Kuchenglanz Zartbitter** sowie **Kuchenglanz Vanille** wild umspinnen bzw. ausgarnieren.
- ✦ **Tipp:** Abwechselnd ein Stück frisches Obst aufspießen.

Backtechnik

- ✦ Fetttemperatur: 175 bis 180 °C
- ✦ Backzeit: ca. 10 Minuten

Biskuitroulade mit Sahnefüllung à la Tiramisu

Gesamtstückzahl: 24

1000 g Biskuitroulade, dunkel,
dünn (**Schoko-Bisquit**
100),
(2 Stück), 60 x 40 cm

Sahnefüllung à la Tiramisu

100 g **Basismix "à la Tiramisu"**

125 g Wasser, ca. 25 °C

500 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Basismix „Tiramisu“
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Dekor

450 g **Topping Erdbeere**

100 g **Blütenraspeln weiß RA**
MB cocoa

Herstellung

- ✦ Die Sahnefüllung à la Tiramisu auf den Biskuitrouladen verteilen, anschließend glattstreichen.
- ✦ Der Länge nach in 4 x 10 cm Streifen durchschneiden und zu Rollen (60 cm lang) aufrollen.
- ✦ Die Rolle ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ✦ Nach dem Absteifen die Rolle in 20 cm lange Stücke schneiden.
- ✦ Anschließend aufschneiden und mit **Topping Erdbeere** und **Blütenraspeln weiß** dekorieren.
- ✦ **Tipp:** Anstelle von dunklen Biskuitrouladen können auch helle Rouladen verwendet werden.
- ✦ **Tipp:** Servieren Sie die „Süßen Röllchen“ wie eine Curry-Wurst in Pommesschalen.

Süße
Röllchen

Quarkteig mit Limettenfüllung am Stiel

Gesamtstückzahl: ca. 48 Spieße

1200 g Quarkteig (**Quarkett 25**)
[siehe Grundrezept]

400 g **Limetto**

Dekor

100 g **Topping Erdbeere**

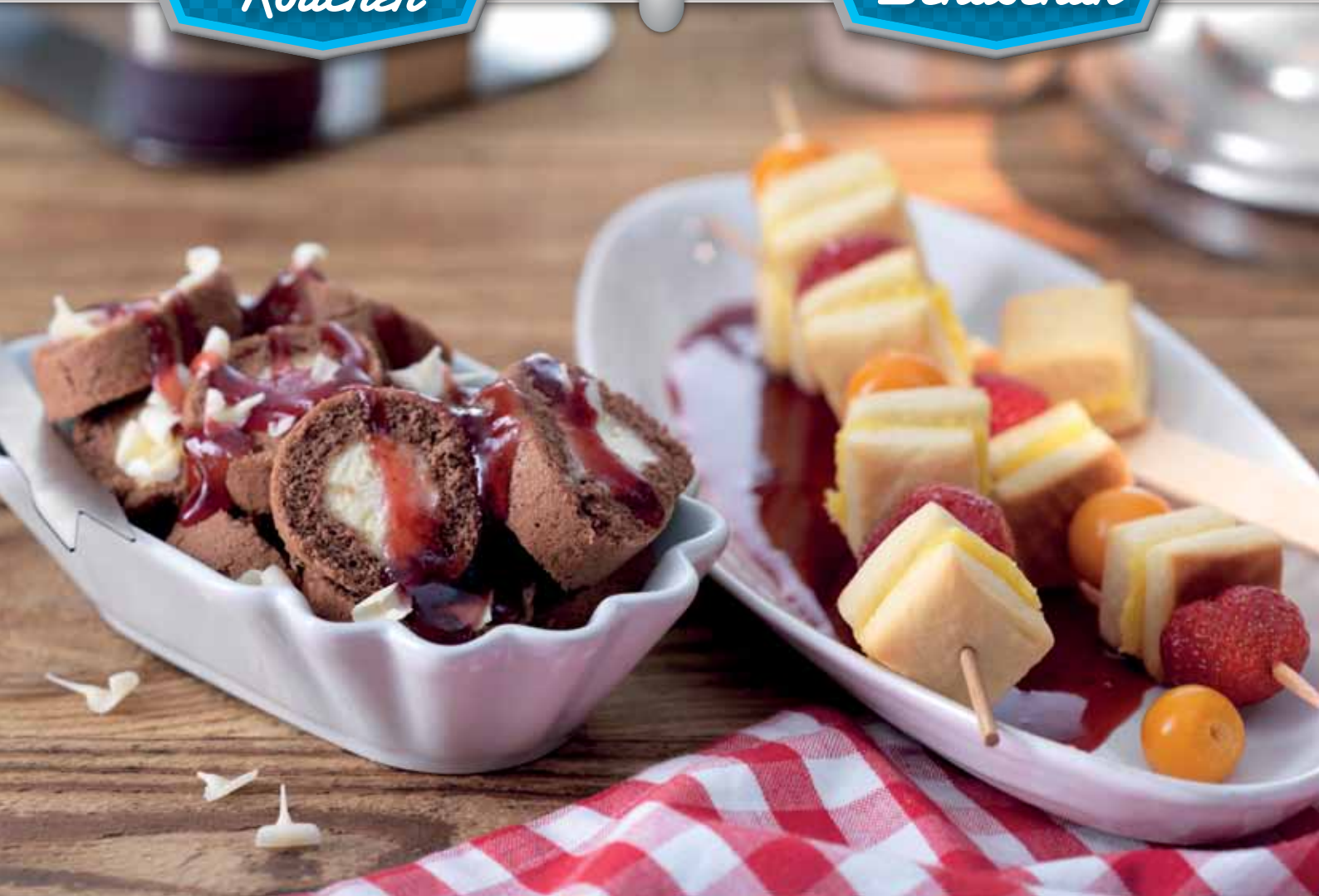
Herstellung

- ✦ Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe auf 3 mm ausrollen (ca. 40 x 60 cm).
- ✦ Die **Limettenfüllung** auf die untere Hälfte (ca. 20 cm breit) aufstreichen und die unbestrichene Seite des Quarkteiges überschlagen.
- ✦ In 2,5 cm breite Quadrate schneiden und abbacken.
- ✦ Je 4 der gebackenen Quarkteigstücke auf einen Schaschlikspieß spießen.
- ✦ **Tipp:** Spießen Sie im Wechsel frisches Obst, z.B. Physalis und Erdbeeren, mit auf.
- ✦ Mit dem **Topping Erdbeere** servieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 10 Minuten

Zitronen-
Schaschlik





Downloadvorlagen

- ❖ Snack-it Logo
- ❖ DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- ❖ DIN A4-Plakat für Thekenaufsteller

stehen im Downloadbereich unter
www.martinbraun.de für Sie bereit.

Snacken ist Trend! Starten Sie Ihre eigene, süße Snack-Aktion. Ob Burger, Döner oder Schaschlikspieß – mit diesen süßen Köstlichkeiten in herzhafter Optik ist Ihnen mehr als ein Hingucker sicher!

Da greifen Ihre Kunden gerne zu. Egal ob als Mitbringsel für die Grillparty oder als Nachtsch für jeden Tag – mit diesen Gebäcken sprechen Sie besonders die junge Zielgruppe an und schaffen zusätzlichen Kaufanreiz. Sie haben außerdem den Vorteil, dass Sie alle Gebäcke einfach und schnell herstellen können.

Grenzen Sie sich wirkungsvoll von Ihren Mitbewerbern und dem LEH ab!

Grund-Rezepte

Hefeteig mit HefeSoft

- _____ 1000 g Weizenmehl Type 550
- _____ 30 g **HefeSoft**
- _____ 140 g Zucker
- _____ 125 g Butter oder Backmargarine
- _____ 90 g Hefe
- _____ 100 g Vollei
- _____ 400 g Wasser, kalt bis 430 g. Die Wassermenge ist der Mehlgüte anzupassen.
- _____ 20 g Salz
- _____ 8 g **Hefeteig-Aroma**

Im Spiralknetter 2 + 6
bis 8 Minuten kneten.

Quarkteig mit Quarkett 25

- _____ 125 g **Quarkett 25**
- _____ 500 g Weizenmehl
- _____ 50 g Butter oder Backmargarine
- _____ 225 g Zucker
- _____ 150 g Eier
- _____ 250 g Wasser, kalt

Im Spiralknetter 2 + 2
Minuten kneten.

Blätterteig mit Crossy

- _____ 1250 g **Crossy**
- _____ 625 g Wasser
- _____ 1000 g Ziehmargarine

4 Minuten verkneten.

Herstellung

- ❖ Den Grundteig sofort mit Ziehfett tourieren. Zwei einfache und zwei doppelte Touren.
- ❖ Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.



Fachliche Beratung
 Tel. (0511) 41 07 380
 Fax (0511) 41 07 389

MARTIN BRAUN KG
 Tillystraße 17-21
 30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
 Tel. (0511) 41 07 333
 Fax (0511) 41 07 317
verkauf@martinbraun.de

Nr. 506