

Best of
PICKNICK
Sommer-Snacks to go



Best of PICKNICK

Sommer-Snacks to go

Endlich Sommer! Endlich Zeit für ausgedehnte Spaziergänge, Picknick-Ausflüge, Städtetrips, Beachparties und alles was draußen Spaß macht. Richtig perfekt wird jeder Ausflug aber erst mit dem richtigen Snack, der alles mitmacht.

Frei nach dem Motto: „Lass den Sommer in Dein Herz!“ bieten unsere vielfältigen Sommer-Snacks für jeden Geschmack die perfekte Auswahl.

Alle Gebäcke sind rationell und einfach herzustellen und überzeugen durch ihre unkomplizierte Handhabung, was gerade unterwegs einfach praktisch ist.

Entdecken Sie unsere Best of Picknick-Sommer-Snacks und begeistern Sie Klein und Groß, z. B. mit Donut-Pops, Waffel-Cakes, Orangen-Heidesand. **Am besten probieren Sie alle Sommer-Snacks-to-go!**





Donut-Pops

Gesamtstückzahl: 80

_____	500 g	Hefemülb
_____	50 g	Quark (20 % Fett i. Tr.)
_____	75 g	Backmargarine oder Butter
_____	50 g	Vollei
_____	75 g	Wasser
_____	40 g	Hefe

Alle Zutaten intensiv verkneten.

Herstellung

- ✦ Den fertigen Teig nach der Teigruhe auf ca. 3,5 mm ausrollen.
- ✦ Anschließend mit einem Ausstecher (4 cm Ø) ausstechen.
- ✦ Ohne Gare in der Siedepfanne ausbacken.

Backtechnik

- ✦ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ✦ Teigtemperatur: 20–22 °C
- ✦ Teigruhe: ca. 15 Minuten
- ✦ Siedefetttemperatur: ca. 165 °C
- ✦ Backzeit: 2 + 2 + 1 + 1 Minuten

Tipp: Die Donut-Pops in aromatisiertem Zucker wälzen. Zusätzlich eignen sich Fruchtputees für die Donut-Pops als Dip.

Donut-Ringe

Gesamtstückzahl: 55

_____	500 g	Hefemülb
_____	50 g	Quark (20 % Fett i. Tr.)
_____	75 g	Backmargarine oder Butter
_____	50 g	Vollei
_____	75 g	Wasser
_____	40 g	Hefe

Alle Zutaten intensiv verkneten.

Herstellung

- ✦ Den fertigen Teig nach der Teigruhe auf ca. 3,5 mm ausrollen.
- ✦ Anschließend mit 2 Ausstechern (6 cm Ø und 2 cm Ø) zum Donut ausstechen.
- ✦ Bei leichter Gare abbacken.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ✦ Teigtemperatur: 20–22 °C
- ✦ Teigruhe: ca. 15 Minuten
- ✦ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 15 Minuten



Erdbeer-Fruchtkeks

Gesamtstückzahl: 50

- _____ 1000 g Mürbeteig mit **Mürbella** + Butter
[siehe Grundrezept]
- _____ Erdbeer-Fruchtfüllung
- _____ 20 g **Kabi**
- _____ 10 g Zucker
- _____ 200 g **Fruchtpüree Erdbeere**
- _____ Erdbeer-Fondant
- _____ 100 g Fondant
- _____ 5 g **Dessertpaste Erdbeer**
- _____ Dekor
- _____ 50 g Pistazien, gehackt
- _____ 50 g Sesam

Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.

Herstellung

- ✦ Den Mürbeteig ca. 3 mm stark ausrollen.
- ✦ Mit einem Erdbeer-Ausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- ✦ Abbacken und auskühlen lassen.
- ✦ Die Hälfte der ausgestochenen Plätzchen mit der Erdbeer-Fruchtfüllung bestreichen und mit der anderen Hälfte der Plätzchen zusammensetzen.
- ✦ Die fertigen Kekse mit dem Erdbeer-Fondant überziehen und wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 10 Minuten

Lemon-Twister

Gesamtstückzahl: 40

- _____ 1000 g Quarkteig mit **Quarkett 25**
[siehe Grundrezept]
- _____ 250 g Zitronencremefüllung mit **Limetto** zum Backen
[siehe Grundrezept]
- _____ 120 g Butter, flüssig
- _____ 180 g Limonenzucker
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ✦ Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe auf 10 x 120 cm ausrollen.
- ✦ Die Zitronencremefüllung auf die untere Hälfte (ca. 5 cm breit) aufstreichen und die unbestrichene Seite des Quarkteiges überschlagen.
- ✦ In ca. 3 cm breite Stücke schneiden und entgegengesetzt aufdrehen.
- ✦ Nach dem Backen buttern und zuckern.

Backtechnik

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

Tipp: Für eine weitere fruchtige Variante die Zitronencremefüllung mit **Limetto** durch eine Orangencremefüllung mit **Orangetto** ersetzen und statt Limonenzucker Orangenzucker verwenden.



Orangen-Heidesand

Gesamtstückzahl: 75

- _____ 1000 g Mürbeteig mit **Mürbella** + Butter [siehe Grundrezept]
- _____ 100 g Orangeat, gehackt
- _____ 30 g **Dessertpaste Orange**

► kurz verkneten.

Herstellung

- ✳ Den Teig in 3 Stücke teilen und zu Stangen mit je ca. 4 cm Ø rollen.
- ✳ Gut durchkühlen lassen und anschließend in aromatisiertem Zucker rollen.
- ✳ In 0,5 cm starke Scheiben schneiden, auf Bleche legen und abbacken.

Backtechnik

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

Tipp: Anstelle von **Dessertpaste Orange** und Orangeat kann auch **Dessertpaste Zitrone** und Zitronat verwendet werden.

Passionsfrucht-Kokosmakronen

Gesamtstückzahl: 100

Kokos-Makronenmasse

- _____ 2000 g **Kokoskrone**
- _____ 200 g Wasser, ca. 30 °C
- _____ 500 g **Fruchtpüree**
Passionsfrucht

► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren und mindestens 10 Minuten quellen lassen.

Herstellung

- ✳ Die Kokos-Makronenmasse (Temperatur sollte 20 bis 25 °C betragen) auf mit Backpapier ausgelegte oder gefettete und gemahlte Bleche aufdressieren und abbacken.
- ✳ Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech abbacken.

Backtechnik

- ✳ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ✳ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ✳ Abbacken bei: offenem Zug



Picknick-Panettone

Crispy Cups, Gesamtstückzahl: 30

_____ 30 Stk. Crispy Cups

Hefeteig

- _____ 500 g Weizenmehl
- _____ 15 g **HefeSoft**
- _____ 55 g Zucker
- _____ 225 g Butter
- _____ 90 g Vollei
- _____ 90 g Eigelb
- _____ 75 g Wasser, kalt
oder Crushed Ice
- _____ 45 g Hefe
- _____ 6 g Salz
- _____ 3 g **Hefeteig Aroma**
- _____ 2 g **Sizilia**

Früchte

- _____ 100 g Rosinen (am Vortag eingeweicht)
- _____ 75 g Zitronat
- _____ 75 g Orangeat
- _____ 75 g Mandeln, gehackt

Dekor

- _____ 150 g Vollei
- _____ 300 g Hagelzucker

Alle Zutaten 2 + 8
Minuten intensiv verkneten; Teigtemperatur
ca. 22 °C.

Langsam unter den
Teig laufen lassen.

zum Bestreuen.

Pistazien Sweets

Becher, 200 ml, Gesamtstückzahl: 22

Muffinmasse

- _____ 1000 g **Muffin Soft**
- _____ 550 g Vollei
- _____ 500 g Speiseöl 100 g
- _____ Wasser
- _____ 150 g **Gourmetpaste
Pistazie 30% RSP0 SG**
- _____ 50 g Pistazien, gehackt

Dekor

- _____ 100 g Pistazien, gehackt
- _____ 300 g **Cristaline Neutral**

Alle Zutaten im mittleren
Maschinengang mit grober Rute ca.
2 bis 3 Minuten glatt
rühren.
Mit der Gourmetpaste
abschmecken und die
Pistazien unterheben.

Herstellung

- ✦ Die Hälfte der Muffinmasse abnehmen, mit der **Gourmetpaste Pistazie** abschmecken und die Pistazien unterheben.
- ✦ Je ca. 50 g der Muffinmasse in die Becher füllen.
- ✦ Anschließend je ca. 50 g der aromatisierten Muffinmasse einfüllen und mit Hilfe eines Schabers einen Kreuz-Ölstich machen.
- ✦ Nach dem Auskühlen mit **Cristaline Neutral** und den gehackten Pistazien ausgarnieren.

Backtechnik*

- ✦ Backtemperatur: Etagenofen:
200 °C Oberhitze – 190 °C Unterhitze
- ✦ Backzeit: ca. 25 Minuten

* Die Backtemperatur von max. 220 °C und die Backzeit von max. 30 Minuten dürfen nicht überschritten werden.

Herstellung

- ✦ Den fertigen Teig nach dem Kneten zu Ballen abwägen und abpressen (Teiglingsgewicht ca. 45 g).
- ✦ Die Ballen in die Crispy Cups einlegen und auf Gare stellen.
- ✦ Bei 3/4 Gare mit dem Vollei besprühen und mit einer Schere einschneiden.
- ✦ Den Hagelzucker aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 30 Minuten

Tipp: Für eine „To Go“-Variante den Panettoneteig in Silikonformen mit Eisstiel backen.



Schweineohren

Gesamtstückzahl: 80

- _____ 1250 g Blätterteig mit **Crossy**
[siehe Grundrezept]
- _____ 200 g Zucker

Herstellung

- ✱ Den auf 120 x 30 cm ausgerollten Blätterteig auf eine mit Zucker bestreute Tischplatte legen.
- ✱ Mit Zucker bestreuen und mit einem Rollholz etwas einrollen.
- ✱ Von der kurzen Seite zu Schweineohren einschlagen.
- ✱ Etwas anfrosten und anschließend in ca. 0,5 cm breite Stücke schneiden.
- ✱ Auf Bleche absetzen und abbacken.

Backtechnik

- ✱ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✱ Backzeit: ca. 15–18 Minuten
- ✱ Während des Backens einmal drehen

Tipp: Für die herzhaftere Variante geriebenen Käse anstelle von Zucker verwenden und mit Sesam bestreuen.

Waffel-Cake

Crispy Cups, Gesamtstückzahl: 35

- _____ 35 Stk. Crispy Cups
- _____ Muffinmasse
- _____ 1000 g **Muffin Soft**
- _____ 550 g Vollei
- _____ 500 g Speiseöl
- _____ 100 g Wasser

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

Herstellung

- ✱ Je ca. 60 g der Muffinmasse in die Crispy Cups einfüllen und abbacken.
- ✱ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Tipp: Die Muffinmasse kann auch aromatisiert angewendet werden.

Tipp 2: Alternativ kann auch eine Füllung eindressiert werden. Es eignen sich z. B. **Fruchti-Top**, **Schokobella**, **Cremium Schoko/Nuss** und **Bon Citron** (Einwaage je Crispy Cup mit 60 g Muffinmasse ca. 20–30 g).



Quarkteig-Streusel-Taler

Gesamtstückzahl: 30

Hefemürbteig mit Quark

_____ 1000 g	Hefemürb
_____ 100 g	Backmargarine oder Butter
_____ 70 g	Vollei
_____ 80 g	Hefe
_____ 230 g	Wasser, kalt
_____ 120 g	Quark (20 % Fett i.Tr.)

Spiralkneter:
2 + 6 Minuten,
Teigruhe:
ca. 10 Minuten.

Quarkmasse

_____ 450 g	Quark (20 % Fett i.Tr.)
_____ 300 g	Vollmilch
_____ 175 g	Käse-Frisch flach
_____ 40 g	KSK
_____ 125 g	Vollei

2 Minuten glatt
rühren.

Fruchtfüllung

_____ 1000 g	Fruchti-Top Orange
--------------	---------------------------

Streusel

_____ 350 g	Streusel (Mürbella + Cremem. oder Butter) [siehe Grundrezept]
-------------	--

Dekor

_____ 100 g	Dekorpuder
-------------	-------------------

Herstellung

- ✦ Den Hefemürbteig rundwirken, ca. 10 Minuten entspannen lassen, abpressen und rundwirken.
- ✦ Die Teiglinge nochmals ca. 10 Minuten entspannen lassen und auf ca. 10 cm Ø ausrollen.
- ✦ Die Quarkmasse aufstreichen und mit einer 10er Lochtülle **Fruchti-Top Orange** als Tupfen aufdressieren.
- ✦ Mit den Streuseln bestreuen und bei knapper Gare abbacken.
- ✦ Nach dem Auskühlen leicht mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 30 Minuten

Tipp: Es können auch andere **Fruchti-Top**-Sorten als Fruchtfüllung verwendet werden.

Quarkteig-Schaschlik

Gesamtstückzahl: 25

Quarkteig

_____ 125 g	Quarkett 25
_____ 500 g	Weizenmehl
_____ 50 g	Butter
_____ 225 g	Zucker
_____ 150 g	Vollei
_____ 250 g	Wasser, kalt

Spiralkneter:
2 + 2 Minuten,
Teigruhe:
ca. 20 Minuten.

Dekor

_____ 125 g	Geleeguss mit Colorado gelb [siehe Grundrezept]
_____ 750 g	Früchte, gemischt

Herstellung

- ✦ Den Quarkteig auf 3 mm ausrollen.
- ✦ In 3 cm x 3 cm große Quadrate schneiden und abbacken.
- ✦ Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abglänzen und mit den Früchten als Schaschlik zusammenstecken.

Backtechnik

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

Tipp: Statt Quadrate zu schneiden kann der Teig auch mit einem Ausstecher z. B. Herz ausgestochen werden.

Grundrezepte

Mürbeteig (Mürbella + Butter)

_____ 1000 g **Mürbella**
_____ 300 g Butter
_____ 50 g Vollei
_____ 50 g Wasser

Herstellung:

✦ Alle Zutaten intensiv verkneten.

Backtechnik:

✦ Spiralkneter: 2 + 3 Minuten

Blätterteig mit Crossy

_____ 2500 g **Crossy**
_____ 1250 g Wasser
_____ 2000 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.

Quarkteig mit Quarkett 25

_____ 250 g **Quarkett 25**
_____ 1000 g Weizenmehl
_____ 100 g Butter oder
Backmargarine
_____ 450 g Zucker
_____ 300 g Vollei
_____ 500 g Wasser, kalt

Backtechnik:

✦ Spiralkneter: 2 + 2 Minuten

✦ Teigruhe: ca. 20 Minuten

Streusel (Mürbella + Cremem. oder Butter)

_____ 1000 g **Mürbella**
_____ 500 g Crememargarine,
(oder Butter)

Herstellung:

✦ Die Zutaten miteinander zu Streuseln verkneten.

Zitronencremefüllung Limetto zum Backen

_____ 1000 g **Limetto**
_____ 600 g Wasser
_____ 100 g Vollei

Herstellung:

✦ Alle Zutaten glatt rühren.

✦ Die angerührte Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten quellen lassen.

Limonenzucker

_____ 1000 g Zucker
_____ 20 g **Limone**

► mischen.

Geleeguss mit Colorado gelb

_____ 1000 g **Colorado gelb**
_____ 500 g Wasser

► Zutaten kurz aufkochen.



Ein guter Tipp für Ausstechförmchen:

Keksausstecher Erdbeere
z. B. erhältlich unter
www.kondiback24.de

Hier bekommen Sie die passenden Eiswaffeln:

Stenger Waffelfabrik GmbH
Am Bahnhof 2
14789 Rosenau OT Rogäsen
Telefon: +49 (0) 33832 30 780
E-Mail: miran@miran-waffeln.de
Internet: www.miran-waffeln.de



Downloadvorlagen

- Picknick Logo
 - DIN A5 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller
- ...sind unter www.martinbraun.de
in der Mediathek unter der Rubrik
Gebäck zu finden.



**Offizieller
Förderer**



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 566