




BRAUN

Summer ♡
Bakery
So schmeckt der Sommer!



Sommergebäcke

Da steckt der Sommer drin!

Stachelbeer-Baiser-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



Sandmasse

..... 1450 g **Sand-frisch & locker**
..... 640 g Butter, weich
..... 640 g Vollei

- ▶ Alle Zutaten 2–3 Minuten im mittleren Maschinengang glattrühren. Die Masse auf zwei gefettete, bemehlte 60 x 40 cm Bleche verteilen (den Boden ca. 1500 g und den Deckel ca. 1200 g) und abbacken.

Frucht-Füllung

..... 330 g **Kabi**
..... 550 g Zucker
..... 2000 g Stachelbeersaft
..... 1500 g Stachelbeeren, Dosenware
▶ Kabi und Zucker mischen und unter den Saft rühren. Die Stachelbeeren unterheben.

Baisermasse

..... 40 g **Ovasil**
..... 340 g Wasser
..... 300 g Zucker
▶ Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, den Zucker nach und nach dazu geben.

..... 300 g Zucker
..... 40 g Weizenstärke
▶ Mischen und zum Schluss unter die Baisermasse laufen lassen.

..... 50 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- ▶ Nach dem Backen die Frucht-Füllung aufstreichen.
- ▶ Den Deckel auflegen.
- ▶ Die Baisermasse aufstreichen und mit einer Palette anrauen.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 18–20 Minuten
- ▶ Gebäck abflämmen bei 230 °C ca. 8–10 Minuten

Limetto-Schmand-Baiserhappen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



..... 900 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken [siehe Grundrezept]
..... 200 g Aprikosenkonfitüre
..... 600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]

Limetto-Schmand-Creme

..... 2000 g **Limetto**
..... 2000 g Wasser, kalt
..... 200 g Vollei
..... 400 g **KSK**
..... 400 g Schmand
▶ Alle Zutaten glatt rühren.

..... 70 g **Kabi**
▶ Aufstreuen

Baiser-Masse

..... 30 g **Ovasil**
..... 300 g Wasser, kalt
..... 360 g Zucker
▶ Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, den Zucker nach und nach dazu geben.

..... 180 g Zucker
..... 40 g Weizenstärke
▶ Mischen und zum Schluss unterlaufen lassen.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Creme einfüllen, glatt streichen und abbacken.
- ▶ Die Hälfte der Baiser-Masse auf dem Kuchen verstreichen und in 10 x 5 cm große Stücke einteilen.
- ▶ Die restliche Baiser-Masse wie auf dem Foto ersichtlich aufdressieren.
- ▶ Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Gebäck abflämmen bei 230 °C ca. 8–10 Minuten

Johannisbeer-Baiser-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 2



- 400 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 2 Stück
[siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 1200 g Sandmasse (**Sand-frisch & locker**)
[siehe Grundrezept]
 - ▶ Böden 2 x 700 g (je 26er Ring)
 - Deckel 2 x 500 g (je 26er Ring)

Frucht-Füllung

- 100 g **Kabi**
- 300 g Zucker
- 800 g Wasser
- 1000 g Johannisbeeren, TK-Ware
 - ▶ Kabi und Zucker trocken mischen, mit dem Wasser verrühren und die Johannisbeeren unterheben.

Baisermasse

- 40 g **Ovasil**
- 340 g Wasser
- 300 g Zucker
 - ▶ Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, den Zucker nach und nach dazu geben.
- 300 g Zucker
- 40 g Weizenstärke
 - ▶ Mischen und zum Schluss unter die Baisermasse laufen lassen.

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Die Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Den Deckel auflegen.
- ▶ Mit der Baisermasse ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit Deckel: ca. 18 Minuten
- ▶ Backzeit Böden: ca. 25 Minuten
- ▶ Gebäck abflämmen bei 230 °C ca. 8–10 Minuten

Fruchtiger Cheesecake

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



Sandmasse

1000 g	Muffin Soft
550 g	Vollei
500 g	Rau Deli Rapsöl
100 g	Wasser, kalt
40 g	Dessertpaste Banane

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

Cheesecakemasse

1200 g	Cheesequick
160 g	Zucker
450 g	Wasser, kalt
750 g	LeGourmet Ananas
2070 g	Quark (Magerstufe)
345 g	Sahne, flüssig

- Cheesequick und Zucker mischen, Wasser und Fruchtピューree zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute 1 Minute glatt rühren. Dann den Quark und die flüssige Sahne zugeben und im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen.

330 g	Mandarinen, Dosenware
330 g	Pfirsiche, Dosenware
330 g	Aprikosen, Dosenware
	► Die Früchte unter die Masse heben.

Frucht-Spiegel

200 g	Cristaline Neutral
200 g	Fruchti-Top Orange
	► Verrühren

60 g	Mandarinen, Dosenware
50 g	Pistaziengrieß

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken und auskühlen lassen.
- Cheesecakemasse aufstreichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Frucht-Spiegel aufstreichen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Ofensystem: Etagenofen
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Sommer-Fruchtis

Gesamtstückzahl: 24



- 2200 g Quarkhefeteig (**Quarkhefe frisch**) [siehe Grundrezept]
 - ▶ Den Quarkhefeteig auf 80 x 40 cm ausrollen und in 3 Stücke à 80 x 13 cm schneiden.

Füllung

- 750 g Quarkfüllung, backfest [siehe Grundrezept]
- 500 g **Frucht-Top Erdbeere** oder **Frucht-Top Orange**

- 300 g Streusel mit **Mürbella** [siehe Grundrezept]

Dekor

- 100 g Butter, flüssig
- 100 g Zucker
- 50 g **Dekorpuder**

Herstellung

- ▶ Die Füllung längs aufdressieren.
- ▶ Die Ränder von beiden Seiten übereinander legen, drehen (Schluss nach unten), leicht andrücken und jeweils in 8 Stücke schneiden.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ▶ Mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

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

Limetto-Schleifen

Gesamtstückzahl: 12



- 1000 g Quarkteig (**Quarkett 25**) [siehe Grundrezept]
- 250 g Zitronenfüllung (**Limetto**) zum Backen [siehe Grundrezept]
- 120 g Butter, flüssig
- 180 g Limonenzucker [siehe Grundrezept]
- 100 g **Dekorpuder**

Herstellung

- ▶ Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe auf 20 x 60 cm ausrollen.
- ▶ Die Zitronenfüllung auf die untere Hälfte (ca. 10 cm breit) aufstreichen und die unbestrichene Seite des Quarkteiges überschlagen.
- ▶ In 5 cm breite Stücke schneiden und entgegengesetzt aufdrehen.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ▶ Mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

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

Johannisbeer-Zitronen-Wirbel

Gesamtstückzahl: 30

Fruchtkissen süß-sauer

Gesamtstückzahl: 100



..... 1500 g Plunderteig (**HefeQuick**), 2,5 mm dick
[siehe Grundrezept]
▶ Den Plunderteig auf 80 x 60 cm ausrollen.

Limetto-Schmand-Füllung

..... 250 g **Limetto**
..... 150 g Wasser
..... 25 g Vollei
..... 50 g Schmand
▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

..... 150 g Aprikosenkonfitüre
..... 200 g Fondant

Frucht-Füllung

..... 150 g **Kabi**
..... 300 g Zucker
..... 800 g Wasser
..... 1000 g Johannisbeeren, TK, mit warmem Wasser auftauen
▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Wasser verrühren. Die Johannisbeeren unterheben.

Geleeguss

..... 200 g Geleeguss mit **Colorado neutral** [siehe Grundrezept]

Dekor

..... 100 g Mandeln, gehobelt und geröstet

Quarkteig

..... 600 g **Quarkett 25**
..... 2400 g Weizenmehl Type 550
..... 250 g Butter
..... 1100 g Zucker
..... 700 g Vollei
..... 1200 g Wasser, kalt
..... 20 g **Butter-Sahne-Aroma**

▶ Zu einem Teig verarbeiten.
Spiralkneter: 2 + 2 Minuten.
Teigruhe: den Teig ca. 20 Minuten kalt stellen.

..... 3000 g Streusel mit **Mürbella** [siehe Grundrezept]

Zitronen-Creme

..... 300 g **KSK**
..... 870 g **Limetto**
..... 1800 g Wasser, kalt
▶ Alle Zutaten glatt rühren.

..... 1500 g Mandarinen, Dosenware
..... 2000 g Waldfrüchte, TK-Ware
..... 200 g **Kabi**

▶ Waldfrüchte in Kabi wälzen.

Dekor

..... 1500 g Geleeguss mit **Claro neutral** [siehe Grundrezept]
..... 250 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- ▶ Die Limetto-Schmand-Füllung auf die Hälfte des Teigstückes aufstreichen und überklappen, sodass ein Teigstück von 60 x 40 cm entsteht.
- ▶ In 2 cm breite Streifen schneiden, die Streifen an den Enden mit der Handfläche in entgegengesetzter Richtung drehen, zum Wirbel aufdrehen und bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen zuckern oder aprikotieren.
- ▶ Die Frucht-Füllung aufdressieren und mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 15–18 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen, in 12 x 8 cm große Stücke einteilen und mit Wasser abstreichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen und etwas andrücken.
- ▶ Die Creme aufdressieren und die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Johannisbeer-Mandarinen-Rahmkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

Grundrezepte



Rührmasse	
..... 1300 g	Muffin Soft
..... 720 g	Vollei
..... 650 g	Rau Deli Rapsöl
..... 140 g	Wasser, kalt
▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 2–3 Minuten glatt rühren.	
Füllung	
..... 1200 g	Wasser
..... 400 g	Sahne, flüssig
..... 800 g	Eierschecke
▶ Alle Zutaten miteinander verrühren.	
..... 200 g	Johannisbeeren, TK
..... 700 g	Mandarinen, Dosenware
..... 50 g	Kabi
▶ Johannisbeeren in Kabi wälzen.	
Dekor	
..... 200 g	Cristaline Neutral

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55 Minuten

Grundrezept Quarkhefeteig

..... 5000 g	Quarkhefe frisch
..... ca. 1250 g	Wasser
..... 750 g	Vollei
..... 250 g	Hefe
▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.	
Spiralkneter: 2 + 6 Minuten	
Teigtemperatur: ca. 24–26 °C	
Teigruhe: ca. 15 Minuten	

Grundrezept Sandmasse

..... 2000 g	Sand-frisch & locker
..... 900 g	Rau Back extra
..... 900 g	Vollei
..... 10 g	Feines Kuchen-Aroma
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.	

Grundrezept Mürbeteig

..... 1000 g	Mürbella
..... 400 g	Rau Back extra , weich
..... 100 g	Vollei
▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam	

Grundrezept Quarkteig

..... 250 g	Quarkett 25
..... 1000 g	Weizenmehl Type 550
..... 100 g	Butter, oder Backmargarine
..... 450 g	Zucker
..... 300 g	Vollei
..... 500 g	Wasser, kalt
▶ Spiralkneter: 2 + 2 Min., Teigruhe: ca. 20 Min.	

Grundrezept Biskuitroulade, hell

..... 2000 g	Bisquisit 100 PLUS
..... 1500 g	Vollei
..... 400 g	Wasser
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.	

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Grundrezepte

Grundrezept Plunderteig

.....	2500 g	Weizenmehl Type 550
.....	400 g	HefeQuick
	250 g	Rau Back extra , weich
	100 g	Zucker
	175 g	Hefe
	300 g	Vollei
	900 g	Wasser
		▶ Spiralkneter: 3 + 4 Minuten
		Teigtemperatur: 20–22 °C
	2000 g	Rau Schnellzieh-Platte oder Butterziehplatte

Herstellung

- ▶ Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- ▶ **Rau Schnellzieh-Platte** oder Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen.
- ▶ Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- ▶ Vor dem Aufarbeiten ca. 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

Grundrezept Zitronenfüllung zum Backen

.....	1000 g	Limetto
.....	600 g	Wasser
.....	100 g	Vollei
		▶ Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Grundrezept Streusel

.....	1000 g	Mürbella
.....	500 g	Butter
		▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Grundrezept Quarkfüllung, backfest

.....	1000 g	Käse-Frisch flach
.....	2000 g	Quark (Magerstufe)
.....	500 g	Vollei
.....	1000 g	Wasser, kalt
		▶ Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.

Grundrezept Geleeguss (für Fruchtkissen süß-sauer)

.....	100 g	Claro neutral
.....	400 g	Zucker
.....	1000 g	Wasser oder Fruchtsaft
		▶ Claro neutral und Zucker mischen. Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.

Grundrezept Geleeguss (für Johannisbeer-Limonenwirbel)

.....	1000 g	Colorado neutral
.....	500 g	Wasser
		▶ Kurz aufkochen

Grundrezept Limonenzucker

.....	1000 g	Zucker
.....	20 g	Limone
		▶ Mischen