

RUNDUMM

Altdeutsche Grießfüllung



Altdeutsche Grießfüllung



Birnen-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Betriebsrezept

_____ 1200 g Hefeteig s. Grundrezept
 _____ 2000 g Birnen

Grießfüllung

_____ 750 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 _____ 400 g **KSK**
 _____ 100 g **Royal Williams-Christ**
 _____ 1700 g Wasser

▶ Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

_____ 400 g Butter, flüssig Die flüssige Butter unterziehen.

Dekor

_____ 500 g **Schokobella**

Herstellung

- Die Birnen auf dem ausgerollten und gestippten Hefeteig verteilen.
- Die Grießfüllung aufstreichen und bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten mit aufgelöstem **Schokobella** abstreichen und mit dem Pinsel abtupfen.

Grundrezept: Hefeteig

Betriebsrezept

_____ 3000 g **Butter-Hefeteig**
 _____ 1100 g Wasser, ca.
 _____ 300 g Eier
 _____ 200 g Hefe

▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
 Spiralkneter: 2 + 6 Min.
 Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
 Teigruhe: ca. 10 Min.



Pflaumen-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Betriebsrezept

_____ 1200 g Hefeteig s. Grundrezept
 _____ 2000 g Pflaumen, entsteint

Grießfüllung

_____ 750 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 _____ 400 g **KSK**
 _____ 1700 g Wasser

▶ Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

_____ 400 g Butter, flüssig Die flüssige Butter unterziehen.

Herstellung

- Die Pflaumen auf dem ausgerollten und gestippten Hefeteig verteilen.
- Die Grießfüllung aufstreichen und bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 30 Minuten



Quark-Grießkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Betriebsrezept

_____ 1200 g Mürbeteig, angebacken s. Grundrezept

Quarkmasse

_____ 400 g **Käse-Frisch flach**
 _____ 1000 g Quark
 _____ 300 g Eier
 _____ 700 g Wasser

› verrühren

_____ 700 g Johannisbeeren
 _____ 30 g **Kabi**

› mischen

Grießfüllung

_____ 1500 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 _____ 1500 g Wasser

› Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

_____ 200 g Eiweiß
 _____ 50 g Zucker

› Aufschlagen und unter die Grießmasse ziehen.

Herstellung

- Die Quarkmasse auf den angebackenen Mürbeteigboden streichen und die Johannisbeeren aufstreuen.
 - Darauf die Grießfüllung verteilen und abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

- **Tipp:** Statt Frischeiweiß kann auch eine Ovasillösung verwendet werden:

_____ 175 g Wasser
 _____ 25 g **Ovasil**

› verrühren

Kirmeskuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Betriebsrezept

_____ 1200 g Hefeteig s. Grundrezept

Grießfüllung

_____ 2000 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 _____ 2000 g Wasser

› Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

_____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 _____ 400 g Rosinen

› Unter die Grießfüllung ziehen.

_____ 50 g Butter, flüssig
 _____ 50 g Zimtzucker s. Grundrezept

Herstellung

- Den Hefeteig ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
 - Die Grießfüllung aufstreichen und den Kuchen bei knapper Gare abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Backen buttern und mit Zimtzucker bestreuen.

Grundrezept: Zimtzucker

Betriebsrezept

_____ 50 g Zimt
 _____ 500 g Zucker

› mischen

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____ 1000 g **Mürbella**
 _____ 400 g Backmargarine, weich
 _____ 100 g Eier

› Alle Zutaten intensiv verkneten.
 Spiralkneter: 2 + 3 Minuten



Tradition im Trend: Grieß

Grieß hat Tradition – und liegt wieder voll im Trend. Im Einzelhandel findet man ihn als Dessert in vielen Varianten, als Kuchenmischung und als schnellen Snack für Zwischendurch.

Die **Altdutsche Grießfüllung** von **BRAUN** bringt Grieß in die Backstube zurück! Mit etwas Phantasie können Sie damit völlig neue, interessante Gebäcke zaubern – probieren Sie die **Altdutsche Grießfüllung**.

Wie Sie es von **BRAUN** gewohnt sind, bietet die **Altdutsche Grießfüllung** höchste Qualität bei folgenden Vorteilen:

- Nur mit Wasser anrühren und nach kurzer Quellzeit zu verarbeiten (hoher Conveniencegrad)
- Ohne Kochen typischer Grießgeschmack
- Vielfältige Variationsmöglichkeiten

Plunder-Schnecken/Dreiecke

100 Stück

Betriebsrezept

Gezogener Teig

_____	2500 g	Weizenmehl	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 20 bis 22 °C Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Min. im Kühlschrank entspannen lassen. Die Ziehmarginare in zwei einfachen und einer doppelten Tour einziehen.
_____	400 g	HefeQuick	
_____	250 g	Backmarginare <u>oder</u> Butter	
_____	100 g	Zucker	
_____	900 g	Wasser	
_____	300 g	Eier	
_____	175 g	Hefe	
_____	1000 g	Ziehmarginare, Butter <u>oder</u> Ziehfett	

Grießfüllung

_____	1250 g	Altdutsche Grießfüllung	Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	1250 g	Wasser	

_____ 1000 g Rosinen

Dekor

_____	750 g	Aprikosenkonfitüre
_____	500 g	Fondant

Herstellung

- Den gezogenen Teig auf 50 cm Breite und ca. 2,5 mm Stärke ausrollen.
- Die Grießfüllung aufstreichen und die Rosinen aufstreuen. Den Teig aufrollen, in 3 cm breite Stücke schneiden und auf Bleche absetzen. Etwas flach drücken. Oder die Teigstücke mit einem Drückholz drücken, auf Bleche setzen und etwas flach drücken.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- Für Dreiecke wird der Teig auf 55 cm Breite und ca. 3,5 mm Stärke ausgerollt, in 11 x 11 cm große Quadrate geschnitten und zu Dreiecken aufgearbeitet.

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. 236