

RUNDUMM

Mandella





Mandelstollen

5 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g Butter-Hefeteig	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 3 + 4 Min. Teigtemp.: 25 bis 27 °C Teigruhe: ca. 20 Min.
_____	600 g Butter	
_____	200 g Mandella	
_____	200 g Hefe	
_____	550 g (ca.) Wasser	
_____	10 g Combani	
_____	10 g Sizilia	
_____	20 g Feines Mandel-Aroma	
_____	10 g Stollengewürz-Aroma	
_____	200 g Mandeln, gehackt	
_____	750 g Butter, flüssig (zum Bestreichen)	
	<u>Vanillezucker</u>	
_____	500 g Zucker	mischen
_____	10 g Kovanil	
	<u>Mandelfüllung für Stollen</u>	
_____	2500 g Mandella	Verrühren und 20 Min. quellen lassen.
_____	1000 g Wasser	
_____	125 g Eier	
_____	125 g Butter, flüssig	

Herstellung

- Den fertigen Stollenteig in 750 g Stücke abwägen.
- Jedes Stück auf 30 x 30 cm ausrollen.
- Je Stück 750 g Mandelfüllung aufstreichen, zur Rolle formen und in Stollenhauben eindrücken.
- Auf ein Blech setzen und ca. 15 Minuten angaren lassen.
- Mit etwas Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Backen die noch warmen Stollen mit aufgelöster Butter einstreichen und mit Vanillezucker bestreuen.
- Nach dem Erkalten mit Staubzucker absieben.

Holländer Apfelschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g Mischteig	s. Grundrezept
_____	100 g Biskuitbrösel	
_____	3500 g Äpfel, frisch, gehackt	
	<u>Holländer-Masse</u>	
_____	1000 g Mandella	3 Minuten mit grober Rute schaumig rühren.
_____	500 g Eier	
_____	400 g Backmargarine oder Butter	
_____	200 g Weizenmehl	
_____	3 g Salz	
_____	2 g Zimt	
	<u>Dekor</u>	
_____	250 g Aprikosenkonfitüre	
_____	200 g Fondant	

Herstellung

- Den Mischteig mit Biskuitbröseln bestreuen und die Äpfel darauf verteilen.
- Die Holländer-Masse aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Grundrezept: Mischteig

Betriebsrezept

_____	5000 g Hefemürb	Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	500 g Butter oder Backmargarine	
_____	350 g Eier	
_____	400 g Hefe	
_____	1500 g (ca.) Wasser	



Rosinenstreifen

4 Stück

Betriebsrezept

_____	2400 g	Hefeteig	
_____	1000 g	KSK-Creme	s. Grundrezept
_____	1400 g	Mandelfüllung	s. Grundrezept
_____	500 g	Rosinen	
_____	5 g	Zimt	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	200 g	Fondant	

Herstellung

- Den Hefeteig auf 110 x 60 cm ausrollen, die Mandelfüllung aufstreichen.
- Die KSK-Creme mit einem Spritzbeutel und 6er-Lochtülle in Streifen aufdressieren.
- Die Rosinen aufstreuen und mit **Zimt** abstauben.
- In 4 Teile von 55 x 30 cm teilen und in 55 cm lange Streifen aufrollen.
- Die Streifen etwas ziehen, mit etwas Abstand auf ein 60 x 40 cm Backblech legen und auf Gare stellen.
- Bei knapper Gare mit einem Messer der Länge nach einschneiden und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Grundrezept: KSK-Creme

Betriebsrezept

_____	350 g	KSK	▶ glatt rühren
_____	1000 g	Wasser	

Grundrezept: Mandelfüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mandella	▶ Verrühren und 20 Min. quellen lassen.
_____	400 g	Wasser	

Rollkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1100 g	Hefeteig	
_____	1750 g	Plunderteig	s. Grundrezept
_____	1400 g	Mandelfüllung	s. Grundrezept
		<u>KSK-Creme</u>	
_____	250 g	KSK	▶ glatt rühren
_____	600 g	Wasser	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	200 g	Fondant	

Herstellung

- Den Hefeteig ausrollen und die KSK-Creme aufstreichen.
- Den Plunderteig auf 130 x 50 cm ausrollen, die Mandelfüllung aufstreichen und zur Roulade aufrollen.
- In 2 cm breite Streifen schneiden und auf den vorbereiteten Hefeteigboden legen, etwas flachdrücken.
- Bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Grundrezept: Plunderteig

Betriebsrezept

_____	2500 g	Weizenmehl	▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Min. Teigtemp.: 20 bis 22 °C	
_____	400 g	HefeQuick		
_____	250 g	Backmargarine, weich		
_____	100 g	Zucker		
_____	175 g	Hefe		
_____	300 g	Eier		
_____	900 g	(ca.) Wasser		
_____	2000 g	Ziehmarгарine, (Zieh Fett)		▶ Das Zieh Fett in drei einfachen Touren einziehen.



Dreifach-Schnecken

36 Stück

Betriebsrezept

_____	1600 g	Plunderteig	s. Grundrezept
_____	1000 g	Mandelfüllung	s. Grundrezept
_____	250 g	Rosinen	

Dekor

_____	250 g	Aprikosenkonfitüre
_____	150 g	Mohrenglanz Zartbitter

Herstellung

- Den Plunderteig auf 60 x 90 cm ausrollen, die Mandelfüllung aufstreichen und die Rosinen aufstreuen.
- Das Teigstück der Länge nach durchschneiden und beide Stücke aufrollen.
- Die Teigrollen in 5 cm große Stücke schneiden.
- Die Stücke an einer Seite zweimal einschneiden und fächerförmig auseinander legen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

Zwetschen-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	150 g	Mandella	
_____	3200 g	Zwetschen	

Dekor

_____	500 g	Geleeguss mit Colorado rot
-------	-------	-----------------------------------

Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
- **Mandella** aufstreuen und die Zwetschen auflegen.
- Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglieren.