- *Schöne Ostern: Kreative Ostergebäcke mit dem Osterhasen-Ausstecher Art.-Nr. 1917701*
- *Perfekt mit Produkten von BRAUN.*

Neues vom Osterhasen

Osterhasen-Nester

Betriebsrezept: 10 Sunshine-Cake Backformen

		Sandmasse
1000 g	**Sand BASIC**	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
450 g	Speiseöl	
550 g	Eier	
600 g	Dunstäpfel, gehackt, oder frische Äpfel, gehackt	
		Grüner Apfel-Sahnecreme
300 g	**Alaska-express Neutral**	**Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen. Die Paste, den Joghurt und die Sahne unterheben.
300 g	Wasser, ca. 25 °C	
225 g	**Eispaste Grüner Apfel/Mela verde**	
300 g	Joghurt	
1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		Dekor
1000 g	Biskuitroulade, dunkel (Osterhasen ausstechen)	
10 Stück	**Marzipan-Rübli**	

Sunshine-Cake Backform, Art.-Nr. 1917301

Herstellung

- Die Sandmasse in die **Sunshine-Cake Backformen** einfüllen, glatt streichen und die Äpfel aufstreuen. Anschließend abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
  Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Grüner Apfel-Sahnecreme spiralförmig mit Sterntülle aufdressieren und im Kühlschrank absteifen lassen.
- Den Osterhasen diagonal auflegen und mit **Marzipan-Rübli** ausgarnieren.

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

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

Osterhasen-Berliner

Betriebsrezept: ca. 70 Stück

		Berliner Teig
5000 g	Berliner Teig I – siehe Grundrezept	Den Teig zum Entspannen ca. 20 Minuten kalt stellen.
		Dekor 1
1400 g	Zucker	
		Dekor 2
1600 g	**Amerikaner Glasur**	
1400 g	**Mohrenglanz Zartbitter**	

Herstellung

- Den Teig auf 4 mm ausrollen, die Hasen ausstechen und auf Gärgutträger absetzen.
- Nach der Gare die Hasenberliner ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
  Fetttemperatur: 175 bis 180 °C
  Backzeit: ca. 7 Minuten
- Nach dem Backen zuckern oder mit **Amerikaner Glasur** überziehen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.

Knusperhase

Betriebsrezept: ca. 60 Stück

2000 g	Blätterteig mit **Crossy**	siehe Grundrezept
2000 g	Schokoladenmürbeteig	
		Dekor
400 g	Hagelzucker	
300 g	Zucker	

Herstellung

- Den Blätterteig auf 5 mm ausrollen.
- Den Schokoladenmürbeteig auf die halbe Größe des Blätterteiges ausrollen.
- Wie mit Ziehfett einschlagen, eine einfache Tour geben und kühl stellen.
- Nach 30 Minuten auf 3,5 mm ausrollen und die Hasen ausstechen.
- Mit Wasser anfeuchten und Zucker oder Hagelzucker bestreuen. Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
  (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 20 Minuten

Grundrezept: Berliner Teig I
Betriebsrezept:

4000 g	**Berliner Wolken**	intensiv verkneten
1200 g	Wasser, ca.	
800 g	Eier	
280 g	Hefe	

Herstellung

- Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
- Presseneinwaage: 1200 g

Grundrezept: Blätterteig mit Crossy
Betriebsrezept:

2500 g	**Crossy**	4 Minuten verkneten
1250 g	Wasser	
2000 g	Ziehmargarine	

Herstellung

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

BRAUN