



# Snack-it!

Nicht nur für Sweethearts



**BRAUN**



## Sweet (Hot) Dog

### Quarkteig-Brötchen mit Nuss-Nougat-Creme

Gesamtstückzahl: 20

- |              |                           |   |
|--------------|---------------------------|---|
| _____ 1000 g | <b>Quarkteig</b>          | } Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 2 Minuten, Teigruhe: ca. 20 Minuten. |
| _____ 300 g  | <b>Quarkella</b>          |   |
| _____ 200 g  | Wasser, kalt              |   |
| _____ 1200 g | <b>Nuss-Nougat-Creme</b>  | } Glatt rühren.   |
| _____ 50 g   | <b>Dekor</b>              |   |
| _____ 400 g  | Pistazien, gehackt        |   |
|              | Kiwis, in dünnen Scheiben |   |

#### Herstellung

- ✦ Den Quarkteig abwiegen (75 g), rundwirken und langrollen, ca. 15 cm.
- ✦ Mit Eistreiche bestreichen und abbacken.
- ✦ Die süßen Brötchen erkalten lassen und aufschneiden.
- ✦ Die **Nuss-Nougat-Creme** glatt rühren und mit einem Spritzbeutel auf ein Backpapier Stangen von ca. 15 cm (ca. 60 g) aufdressieren und kühl stellen.
- ✦ Das süße Brötchen mit der Nuss-Nougat-Stange und dünnen Kiwi-scheiben belegen.
- ✦ Je nach Belieben können gehackte Pistazien aufgestreut werden.
- ✦ **Tipp:** Dekorieren Sie das Gebäck außerdem mit **Topping Erdbeere/Fragola**.
- ✦ Die Sweet (Hot) Dogs können Sie auch als Mini-Sweet (Hot) Dogs herstellen.

#### Backtechnik

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

## Nuss-Nougat- Creme Burger

### Der süße Genuss im Burger-Look

Gesamtstückzahl: 30

- |                 |                                 |                 |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|
| _____ 30        | Milchbrötchen                   |                 |
| _____ 1500 g    | <b>Nuss-Nougat-Creme</b>        | } Glatt rühren. |
| _____           | Knusper-Mischung                |                 |
| _____ 100 g     | <b>Schoko-Pailletten</b>        |                 |
| _____ 100 g     | Pistazien, gehackt              |                 |
| _____ 100 g     | <b>Haselnuss-Krokant</b>        |                 |
| _____           | <b>Dekor</b>                    |                 |
| _____ ca. 200 g | Erdbeeren, in dünnen Scheiben   |                 |
| _____ 500 g     | Bananen, in dünnen Scheiben     |                 |
| _____ 100 g     | <b>Topping Erdbeere/Fragola</b> |                 |

#### Herstellung

- ✦ Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die **Nuss-Nougat-Creme** rund aufdressieren (Ø 10 cm, ca. 50 g) und mit der Knusper-Mischung bestreuen (je 10 g) und kühl stellen.
- ✦ Die Größe der Nuss-Nougat „Frikadelle“ kann je nach Wunsch und Brötchen variieren.
- ✦ Ein Milchbrötchen aufschneiden und mit der Nuss-Nougat „Frikadelle“ belegen.
- ✦ Belegen Sie das Brötchen zusätzlich mit frischen Erdbeer- und Bananenscheiben und etwas **Topping Erdbeere/Fragola**.
- ✦ **Tipp:** Die Nuss-Nougat-Creme Burger können Sie auch als Mini-Nuss-Nougat-Creme Burger herstellen.

## Blätterteiggebäck mit Kokos & Ananas

Gesamtstückzahl: 100

- \_\_\_\_\_ 2500 g Blätterteig (**Crossy**)  
[siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 1500 g Kokosfüllung (**Kokos-  
krone**)
- \_\_\_\_\_ 2500 g Ananas, in Stücken
- \_\_\_\_\_ Kokos-Knusper-Mischung
- \_\_\_\_\_ 400 g **Bienex**
- \_\_\_\_\_ 400 g Kokosraspeln, fein
- \_\_\_\_\_ Dekor
- \_\_\_\_\_ 400 g **Mohreglanz Zartbitter**

Mischen.

### Herstellung

- ✦ Blätterteig auf 3 mm ausrollen.
- ✦ In 8 x 5 cm große Stücke schneiden.
- ✦ Kokosfüllung aufdressieren und Ananasstücke auflegen.
- ✦ Kokos-Knusper-Mischung aufstreuen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Erkalten mit **Mohreglanz Zartbitter** überspinnen.
- ✦ **Alternativ:** Die Kokosfüllung durch Mandelfüllung, die Ananas durch **Frucht-Top Apfel** und die Kokosraspeln durch Mandelblättchen ersetzen.

### Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 25 Minuten

Fruchtige  
Happen

## Kerniger Riegel – nicht nur für Frühaufsteher

Gesamtstückzahl: 75

- \_\_\_\_\_ Amerikanermasse
- \_\_\_\_\_ 2000 g **Amerikaner**
- \_\_\_\_\_ 900 g Wasser, ca. 20 °C
- \_\_\_\_\_ 250 g Magerquark
- \_\_\_\_\_ 320 g **Royal Amaretto**
- \_\_\_\_\_ 500 g Erdnüsse, gehackt
- \_\_\_\_\_ 210 g Haselnüsse, gehackt
- \_\_\_\_\_ 210 g Mandeln, gestiftelt
- \_\_\_\_\_ 500 g Rosinen
- \_\_\_\_\_ 360 g **Schoko-Pailletten**
- \_\_\_\_\_ Dekor
- \_\_\_\_\_ 300 g **Mohreglanz Nuss**
- \_\_\_\_\_ 320 g Mandeln, gehackt, geröstet
- \_\_\_\_\_ 130 g **Mohreglanz Zartbitter**

2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.

Kurz unter die Amerikanermasse laufen lassen.

### Herstellung

- ✦ Aus Amerikanermasse Stangen auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- ✦ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ✦ Nach dem Erkalten mit **Mohreglanz Nuss** überziehen und mit Mandeln bestreuen, anschließend mit **Mohreglanz Zartbitter** überspinnen.

### Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ✦ Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten

Frühstücks-  
Snack





## Mandel- Quiche

### Mürbeteiggebäck mit Mandelfüllung

Gesamtstückzahl: 35 Torteletts, Höhe 2 cm, Ø 10 cm

\_\_\_\_\_ 1200 g Mürbeteig (**Mürbella + Backm.**), 3 mm

#### Mandelfüllung

\_\_\_\_\_ 2000 g **Mandelkrone**

\_\_\_\_\_ 750 g Butter

\_\_\_\_\_ 750 g Vollei

\_\_\_\_\_ 250 g Weizenmehl

\_\_\_\_\_ 20 g **Sizilia**

\_\_\_\_\_ 20 g **Caribia**

#### Dekor

\_\_\_\_\_ 180 g Streusel

\_\_\_\_\_ 70 g Süßer Schnee

#### Herstellung

- ✦ Die Förmchen mit Mürbeteig auslegen und bei 200 °C 6 Minuten backen.
- ✦ Die Zutaten im All-in Verfahren 3 Minuten glattrühren und gleichmäßig in die Förmchen verteilen.
- ✦ Streusel aufstreuen und backen.
- ✦ Nach dem Erkalten aus den Formen stürzen und mit süßem Schnee absieben.
- ✦ **Tipp:** Nach dem Erkalten abgelifrieren und **Gocce Grüner Apfel** aufstreuen.

#### Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 30 Minuten

## Pizza „Obst“

### Zitronig-frisch mit viel Obst

Gesamtstückzahl: 12

\_\_\_\_\_ 1800 g Hefeteig (**HefeSoft**)  
[siehe Grundrezept]

\_\_\_\_\_ 1200 g Zitronencremefüllung  
(**Limetto**) zum Backen

\_\_\_\_\_ 1800 g Cocktailfrüchte,  
(Dosenware)

#### Bienex-Mischung

\_\_\_\_\_ 200 g **Bienex**

\_\_\_\_\_ 200 g Mandeln, gehobelt

} Mischen.

#### Herstellung

- ✦ Teigtemperatur: ca. 24 bis 26 °C
- ✦ Den Teig zu Stücken à 150 g abwägen und rundwirken.
- ✦ 10 Minuten Ballengare.
- ✦ Ausrollen auf ca. 18 cm Ø.
- ✦ Die Zitronencremefüllung aufstreichen und die Früchte aufstreuen.
- ✦ Die **Bienex**-Mischung aufstreuen und auf Gare stellen.
- ✦ Bei knapper Gare abbacken
- ✦ **Tipp:** Mit frischen Früchten wie Mangos, Kiwis und Erdbeeren ausgarnieren.

#### Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: 12 bis 15 Minuten

## Zitronig-cremige Verführung

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 60

_____ 1400 g	<b>Mohrenkopf-Masse</b> für Kapseln	
	<u>Knusper-Mischung</u>	
_____ 150 g	<b>Bienex</b>	} Mischen.
_____ 150 g	Mandeln, gehobelt	
	<u>Zitronencreme</u>	
_____ 750 g	<b>Schokobella weiß</b>	} Gut zu einer leichten Creme aufschlagen.
_____ 200 g	Erdnussfett	
_____ 70 g	<b>Dessertpaste Zitrone</b>	
	<u>Dekor</u>	
_____ 250 g	<b>Mohreglanz Zitrone</b>	

### Herstellung

- ✦ Die Masse gleich nach dem Aufschlagen auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche (je 700 g) verteilen und glattstreichen.
- ✦ Auf eines der Bleche die Knuspermischung aufstreuen und beide Bleche abbacken.
- ✦ Auf den gebackenen Boden die Zitronencreme aufstreichen.
- ✦ Den gebackenen Knusperboden in 8 x 5 cm große Stücke einteilen, schneiden, auflegen und kaltstellen.
- ✦ Anschließend durchschneiden und mit **Mohreglanz Zitrone** absetzen.
- ✦ **Alternativ:** Anstelle von **Dessertpaste Zitrone** kann auch **Dessertpaste Caramel** eingesetzt werden. Es empfiehlt sich, die Gebäcke dann mit **Mohreglanz Zartbitter** abzusetzen.

### Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten

Creme-  
Sandwich

## Quarkteig-Taschen mit frischen Früchten

Gesamtstückzahl: 32

_____ 2000 g	<b>Quarkteig (Quarkella)</b>	
_____ 50 g	Black Cumin	
_____ 150 g	Vollei	
	<u>Früchte-Mischung</u>	
_____ 300 g	Aprikosen, geviertelt	} Zum Füllen der Quarkteig-Tasche.
_____ 350 g	Ananas, gewürfelt	
_____ 150 g	Erdbeeren, in Scheiben	
_____ 150 g	Mango-Scheiben	
_____ 350 g	Mandarinspälten	
_____ 300 g	Karambola (Sternfrucht), in Scheiben	
	<u>Dekor</u>	
_____ 500 g	Joghurt	
_____ 60 g	gehackte Pistazien	

### Herstellung

- ✦ Den Teig 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.
- ✦ Den Teig zu Stücken à 250 g abwägen, rundwirken und auf 20 cm Ø ausrollen.
- ✦ Den Teig stippen.
- ✦ Mit der Eistreiche bestreichen und den Black Cumin aufstreuen und abbacken.
- ✦ Die süßen Quarkteig-Taschen erkalten lassen, vierteln und aufschneiden.
- ✦ Mit den verschiedenen Früchten nach Belieben füllen.
- ✦ Mit etwas Naturjoghurt und gehackten Pistazien dekorieren.

### Backtechnik

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

Frucht-  
Tasche





## Süße Frikadellen

Ein kerniges Mandel-Nuss-Gebäck – nicht nur für mittags

Gesamtstückzahl: ca. 40

### Mandelnussmasse

- \_\_\_\_\_ 1000 g Mandelkrone
- \_\_\_\_\_ 1000 g NussgeNuss
- \_\_\_\_\_ 500 g Eier
- \_\_\_\_\_ 100 g Wasser, ca. 20 °C

### Streusel

- \_\_\_\_\_ 600 g Streusel (Mürbella + Butter)

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 300 g Mohrenglanz Zartbitter

Im All-in Verfahren verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

### Herstellung

- ✦ Die Mandelnussmasse mit dem Eisportionierer in 60 bis 70 g portionieren, in den Streuseln wenden und auf ein Backblech mit Backpapier absetzen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Erkalten die Mandel-Nuss-Frikadellen mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen/absetzen.
- ✦ **Tipp:** Die Streusel können durch gehackten Mandeln ersetzt werden.

### Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: 12 bis 15 Minuten

## Picknick-Spieße

Quarkbällchen am Stiel

Gesamtstückzahl: 60

### Quarkbällchenmasse

- \_\_\_\_\_ 1000 g **BRAUN's Quarkbällchen**
- \_\_\_\_\_ 1300 g Wasser, kalt

Zutaten im langsamen Maschinengang verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 100 g **Mohrenglanz Zartbitter**
- \_\_\_\_\_ 100 g **Mohrenglanz Vanille**

### Herstellung

- ✦ Die Quarkbällchen in der Fettpfanne abbacken.
- ✦ Nach dem Auskühlen jeweils 4 gebackene Quarkbällchen auf einen 30 cm langen Holzspieß aufspießen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** sowie **Mohrenglanz Vanille** wild umspinnen bzw. ausgarnieren.
- ✦ **Tipp:** Abwechselnd ein Stück frisches Obst aufspießen.

### Backtechnik

- ✦ Fetttemperatur: 175 bis 180 °C
- ✦ Backzeit: ca. 10 Minuten

## Biskuitroulade mit Sahnefüllung à la Tiramisu

Gesamtstückzahl: 24

\_\_\_\_\_ 1000 g Biskuitroulade, dunkel,  
dünn (**Schoko-Bisquit**  
**100**),  
(2 Stück), 60 x 40 cm

Sahnefüllung à la Tiramisu

\_\_\_\_\_ 100 g **Basismix "Tiramisu"**

\_\_\_\_\_ 125 g Wasser, ca. 25 °C

\_\_\_\_\_ 500 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

**Basismix „Tiramisu“**  
im Wasser auflösen und  
die Sahne unterheben.

Dekor

\_\_\_\_\_ 450 g **Topping Erdbeere/Fragola**

\_\_\_\_\_ 100 g **Blütenraspeln weiß**

### Herstellung

- ✦ Die Sahnefüllung à la Tiramisu auf den Biskuitrouladen verteilen, anschließend glattstreichen.
- ✦ Der Länge nach in 4 x 10 cm Streifen durchschneiden und zu Rollen (60 cm lang) aufrollen.
- ✦ Die Rolle ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ✦ Nach dem Absteifen die Rolle in 20 cm lange Stücke schneiden.
- ✦ Anschließend aufschneiden und mit **Topping Erdbeere/Fragola** und **Blütenraspeln weiß** dekorieren.
- ✦ **Tipp:** Anstelle von dunklen Biskuitrouladen können auch helle Rouladen verwendet werden.
- ✦ **Tipp:** Servieren Sie die „Süßen Röllchen“ wie eine Curry-Wurst in Pommesschalen.

Süße  
Röllchen

## Quarkteig mit Orangencremefüllung am Stiel

Gesamtstückzahl: ca. 48 Spieße

\_\_\_\_\_ 1200 g Quarkteig (**Quarkett 25**)  
[siehe Grundrezept]

\_\_\_\_\_ 400 g Orangencremefüllung  
(**Orangetto**)  
[siehe Grundrezept]

Dekor

\_\_\_\_\_ 100 g **Topping Erdbeere/Fragola**

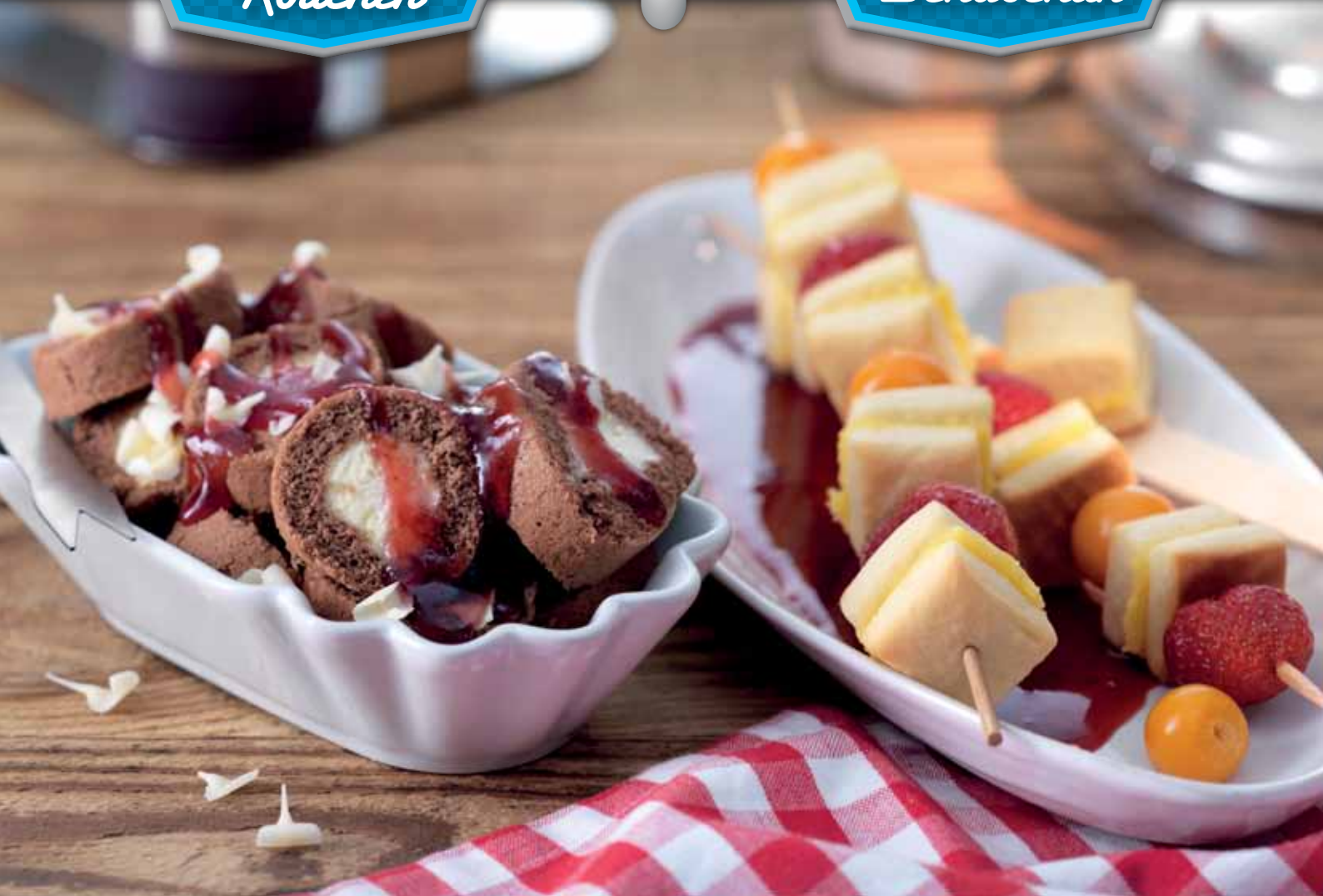
### Herstellung

- ✦ Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe auf 3 mm ausrollen (ca. 40 x 60 cm).
- ✦ Die Orangencremefüllung auf die untere Hälfte (ca. 20 cm breit) aufstreichen und die unbestrichene Seite des Quarkteiges überschlagen.
- ✦ In 2,5 cm breite Quadrate schneiden und abbacken.
- ✦ Je 4 der gebackenen Orangencremefüllstücke auf einen Schaschlikspieß spießen.
- ✦ **Tipp:** Spießen Sie im Wechsel frisches Obst, z.B. Physalis und Erdbeeren, mit auf.
- ✦ Mit dem **Topping Erdbeere/Fragola** servieren.

### Backtechnik

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

Orangen-  
Schaschlik





### Downloadvorlagen

- ❖ Snack-it Logo
- ❖ DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- ❖ DIN A4-Plakat für Thekenaufsteller

stehen im Downloadbereich unter [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de) für Sie bereit.

Snacken ist Trend! Starten Sie Ihre eigene, süße Snack-Aktion. Ob Burger, Döner oder Schaschlikspieß – mit diesen süßen Köstlichkeiten in herzhafter Optik ist Ihnen mehr als ein Hingucker sicher!

Da greifen Ihre Kunden gerne zu. Egal ob als Mitbringsel für die Grillparty oder als Nachtisch für jeden Tag – mit diesen Gebäcken sprechen Sie besonders die junge Zielgruppe an und schaffen zusätzlichen Kaufanreiz. Sie haben außerdem den Vorteil, dass Sie alle Gebäcke einfach und schnell herstellen können.

Grenzen Sie sich wirkungsvoll von Ihren Mitbewerbern und dem LEH ab!

## Grundrezepte

### Hefeteig mit HefeSoft

- \_\_\_\_\_ 1000 g Weizenmehl Type 550
- \_\_\_\_\_ 30 g **HefeSoft**
- \_\_\_\_\_ 140 g Zucker
- \_\_\_\_\_ 125 g Butter oder Backmargarine
- \_\_\_\_\_ 90 g Hefe
- \_\_\_\_\_ 100 g Vollei
- \_\_\_\_\_ 400 g Wasser, kalt bis 430 g. Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.
- \_\_\_\_\_ 20 g Salz
- \_\_\_\_\_ 8 g **Hefeteig-Aroma**

Im Spiralknetzer 2 + 6 bis 8 Minuten kneten.

### Blätterteig mit Crossy

- \_\_\_\_\_ 1250 g **Crossy**
- \_\_\_\_\_ 625 g Wasser
- \_\_\_\_\_ 1000 g Ziehmargarine

4 Minuten verkneten.

#### Herstellung

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

### Quarkteig mit Quarkett 25

- \_\_\_\_\_ 125 g **Quarkett 25**
- \_\_\_\_\_ 500 g Weizenmehl
- \_\_\_\_\_ 50 g Butter oder Backmargarine
- \_\_\_\_\_ 225 g Zucker
- \_\_\_\_\_ 150 g Eier
- \_\_\_\_\_ 250 g Wasser, kalt

Im Spiralknetzer 2 + 2 Minuten kneten.

### Orangencremefüllung mit Orangetto

- \_\_\_\_\_ 300 g **Orangetto**, Orangenfüllmasse
- \_\_\_\_\_ 180 g Wasser
- \_\_\_\_\_ 30 g Eier

#### Herstellung

- ❖ Von Hand oder mit der Maschine glattrühren.
- ❖ Die angerührte Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten quellen lassen.



Fachliche Beratung  
Tel. (0511) 41 07 380  
Fax (0511) 41 07 389

MARTIN BRAUN KG  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)

Bestellung  
Tel. (0511) 41 07 333  
Fax (0511) 41 07 317  
[verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)

Nr. 506