



Rund um
LebQuick

Lebkuchen Orangen-Striezel

4 Stück



Saftige Wintertaler

150 Stück



..... 1000 g Honigkuchenteig mit **LebQuick**
▶ siehe Grundrezept

Orangenfüllung

..... 500 g **Orangetto**
..... 250 g Wasser
..... 50 g Vollei
..... 250 g **Fruchti-Top Orange**
▶ verrühren

..... 400 g Butter-Streusel
mit **Mürbella**

Dekor

..... 100 g **Dekorpuder**

Herstellung

- ▶ Den Honigkuchenteig auf 50 x 80 cm ausrollen.
- ▶ Die Orangenfüllung aufstreichen.
- ▶ Den Teig aufrollen und in 20 cm lange Stücke schneiden.
- ▶ Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, der Länge nach einschneiden und etwas auseinander drücken.
- ▶ Mit Wasser abstreichen und Butter-Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen mit **Dekorpuder** absieben.

- ▶ Tipp: Alternativ ohne Butter-Streusel abbacken, nach dem Auskühlen mit **Colorado gelb** abglieren und mit Fondant überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

..... 1000 g **LebQuick**
..... 450 g Honig
..... 500 g Weizenmehl Type 550
..... 1000 g **NussgeNuss**
..... 200 g **Mandelkrone**
..... 100 g **Dessertpaste Orange**
..... 1300 g Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

Dekor

..... 2400 g **Mohrenglanz Zartbitter** oder
Mohrenglanz Vollmilch oder
Mohrenglanz Vanille
▶ Zum Überziehen.

..... 300 g **Schoko-Pailletten** oder
..... 300 g **Haselnuss-Krokant** oder
..... 600 g **Blütenraspeln weiß**

Herstellung

- ▶ Je 30 g Masse mit einer 10er Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren, ca. 7 cm Ø, und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Zartbitter**, **Mohrenglanz Vollmilch** oder **Mohrenglanz Vanille** überziehen und anschließend dekorieren.

- ▶ Hinweis: Wenn das Gebäck als Lebkuchentaler ausgezeichnet werden soll, muss für den Überzug eine Schokoladenart anstelle der Fettglasur verwendet werden.

Backtechnik

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

Dattel-Lebkuchentorte

10 Torten, 18 cm Ø, 60 Stück



- 400 g Vollmilch
- 250 g Honig
- 600 g Butter
 - ▶ Zusammen auflösen, ca. 40 °C.

- 2000 g **LebQuick**
- 400 g **Mandelkrone**
- 350 g Vollei
 - ▶ Mit den aufgelösten Zutaten im langsamen Maschinengang 3 Minuten verrühren.

- 900 g Trockenfrüchte – Datteln, entsteint
- 200 g Hagelzucker

- Dekor**
- 500 g Geleeguss mit **Colorado neutral**
- 400 g **Schoko-Pailletten**

Herstellung

- ▶ Die Masse à 400 g in die vorbereiteten Ringe füllen und glatt streichen.
- ▶ Die Datteln auflegen, mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.

- ▶ Tipp: 600 g **Bienex** mit 400 g gehobelten Haselnüssen mischen und statt der Datteln und dem Hagelzucker die Haselnuss-Bienex Mischung aufstreuen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 bis 45 Minuten

Lebkuchen Bobbes

20 Stück



- 1200 g Honigkuchenteig mit **LebQuick**
 - ▶ siehe Grundrezept

- Mandel-Füllung**
- 1000 g **Mandelkrone**
- 60 g Läuterzucker-Tränke
- 60 g **Dessertpaste Rum**
 - ▶ glatt arbeiten

- Früchte**
- 100 g Mandeln, gehackt
- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 200 g Rosinen
 - ▶ mischen

- 300 g Butter-Streusel mit **Mürbella**

- Dekor**
- 30 g **Dekorpulver**

Herstellung

- ▶ Den Honigkuchenteig auf 35 x 80 cm ausrollen (ca. 2,5 mm), die Mandel-Füllung aufstreichen und anschließend die Fruchtemischung aufstreuen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen, etwas flach drücken, mit Wasser abstreichen und Butter-Streusel aufstreuen.
- ▶ In 4 cm große Stücke schneiden und abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen mit **Dekorpulver** absieben.

- ▶ Tipp: Die Butter-Streusel weglassen und nach dem Auskühlen mit Vollmilchschokolade absetzen und mit **Haselnuss-Krokant** oder **Blütenraspeln weiß** dekorieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 200 °C bis 180 °C
(= 30 °C bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 bis 25 Minuten

Honigkuchen-Figuren

44 diverse Figuren



- 900 g Honig
- 500 g Wasser
- 2000 g **LebQuick**
 - ▶ Spiralkneter: 2 Minuten

- 1000 g Weizenmehl Type 550
 - ▶ + 2 Minuten kneten.

Herstellung

- ▶ Honig und Wasser bei 40 °C auflösen.
- ▶ **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
- ▶ Das Mehl zum Schluss zugeben.
- ▶ Die Menge ergibt z. B. 44 Pferde oder 52 Weihnachtsmänner.
- ▶ Den Lebkuchenteig auf 4 mm ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen die Figuren entsprechend ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Baseler Biberle

240 Stück



- 1800 g Honigkuchenteig mit **LebQuick**
 - ▶ siehe Grundrezept

- Mandel-Füllung
- 1200 g **Mandelkrone**
- 70 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
 - ▶ glatt rühren

Herstellung

- ▶ Den Honigkuchenteig auf 60 x 60 cm ausrollen und in 5 x 60 cm große Streifen schneiden.
- ▶ Mit Wasser abstreichen, je Streifen 100 g Mandel-Füllung (Lochtülle Nr. 10) aufspritzen.
- ▶ Aufrollen und schneiden.
- ▶ Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Milch abstreichen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Dominosteine

1 Blech, 60 x 40 cm, 300 Stück



Geschmacksrichtung	Cointreau	Rum	Orange	Ananas-Kokos	Kirsch-Batida de Côco
Teig:	1000 g Honigkuchenteig mit LebQuick (siehe Grundrezept)				
Fruchtfüllung:	-	-	-	-	1000 g Fructi-Top Kirsch
Gelee:	1500 g Colorado gelb 300 g Wasser 150 g Royal Cointreau	1500 g Colorado neutral 300 g Wasser 90 g Dessertpaste Rum	1000 g Colorado gelb 300 g Wasser 10 g Fruchtsäure 500 g Fructi-Top Orange	1500 g Colorado neutral 300 g Wasser 60 g Dessertpaste Ananas 10 g Fruchtsäure 120 g Royal Batida de Côco	1500 g Colorado neutral 300 g Wasser 150 g Royal Batida de Côco
Marzipandecke:	800 g Marzipan, angewirkt				
Überzug:	1500 g Schokoladenkuvertüre			1500 g Milkschokolade	
Dekor:	-	100 g Schoko-Pailletten	100 g Orangella	150 g Kokosraspeln	100 g weiße Schokolade

Herstellung

- ▶ Honigkuchenteig auf 60 x 40 cm ausrollen und abbacken.
- ▶ **Colorado** und Wasser aufkochen.
- ▶ Die **Dessertpaste, Royalpaste** bzw. aromagebende Zutat nach dem Aufkochen in den Geleeguss einrühren.
- ▶ Den Geleeguss heiß auf dem gebackenen Honigkuchen verteilen.
- ▶ Nach dem Auskühlen mit Marzipan abdecken.
- ▶ Anschließend die Schnitte stürzen und die Unterseite mit einer Schokoladenart bestreichen.
- ▶ Danach in gewünschte Stücke schneiden, mit einer Schokoladenart überziehen und dekorieren.
- ▶ Achtung: Bei den „Kirsch-Batida de Côco Dominosteinen“ zuerst **Fructi-Top Kirsch** auf den ausgekühlten Honigkuchenboden streichen. Danach wie beschrieben verfahren.

Grundrezept: Honigkuchenteig

- 900 g Honig
- 500 g Wasser
- 2000 g **LebQuick**
 - ▶ Spiralkneter: 2 Minuten
- 1000 g Weizenmehl Type 550
 - ▶ + 2 Minuten kneten.

Herstellung

- ▶ Honig und Wasser bei 40 °C auflösen.
- ▶ **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
- ▶ Das Mehl zum Schluss zugeben.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Winter-Riegel



Gebäck/Produkt	Rosinen-Mandel-Riegel	Orangen-Riegel	Kokos-Riegel			
Grundrezept	1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück	1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück	1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück			
Teig:	1400 g Honigkuchenteig mit LebQuick (siehe Grundrezept)					
Füllung:	Rosinen-Mandelfüllung 580 g Mandella 850 g Wasser 400 g Rosinen 200 g KSK	Orangenfüllung 1000 g Orangetto 600 g Wasser 100 g Vollei 800 g Marzipan, angewirkt	Kokosfüllung 1200 g Kokoskrone 300 g Wasser, ca. 30 °C			
Dekor:	650 g Mohrenglanz Zartbitter 80 g Mohrenglanz Vollmilch	650 g Mohrenglanz Zartbitter 100 g Blütenraspeln weiß	650 g Mohrenglanz Vollmilch 60 g Kokosraspeln, mittel			
Herstellung:	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Honigkuchenteig auf 4 mm ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen. ▶ Füllung verrühren und 10 Minuten quellen lassen. ▶ Die Füllung aufstreichen und abbacken. ▶ Den Orangen-Riegel nach dem Auskühlen mit Marzipan eindecken. ▶ Nach dem Auskühlen in 5 x 10 cm große Stücke schneiden. ▶ Mit Mohrenglanz überziehen und mit <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> Mohrenglanz Vollmilch überspinnen. </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> den Blütenraspeln weiß bestreuen. </td> <td style="width: 33%; vertical-align: top;"> den Kokosraspeln bestreuen. </td> </tr> </table> 			Mohrenglanz Vollmilch überspinnen.	den Blütenraspeln weiß bestreuen.	den Kokosraspeln bestreuen.
Mohrenglanz Vollmilch überspinnen.	den Blütenraspeln weiß bestreuen.	den Kokosraspeln bestreuen.				
Backtemperatur:	ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)	ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)			
Backzeit:	ca. 20 Minuten	ca. 20 Minuten	ca. 20 Minuten			

04/2020



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 510