



- *Rustikale Gebäcke zum Start ins neue Jahr*
- *Besonders lecker in der kalten Jahreszeit – mit Frucht, Schokolade oder Marzipan*

## Hüttenzauber.

### Hüttengaudi (Kirsch-Streusel Snack)

Betriebsrezept: 96 Stück

_____	500 g	<b>HefeQuick</b>
_____	2500 g	Weizenmehl
_____	300 g	Backmargarine <u>oder</u> Butter
_____	125 g	Zucker
_____	125 g	Eier
_____	1050 g	Wasser, ca.
_____	120 g	Hefe

_____	2400 g	<b>KSK-Creme</b> (zum Backen)
_____	1800 g	<b>Fruchti-Top Kirsch</b>
_____	800 g	Streusel

#### Dekor

_____	400 g	Butter, flüssig
_____	400 g	Zimt-Zucker
_____	200 g	Dekorzucker

Intensiv verkneten.  
Spiralkneter:  
2 + 6 Minuten  
Teigtemperatur:  
25 bis 27 °C  
Teigruhe:  
ca. 10 Minuten

#### Herstellung

- Den Hefeteig auf ca. 3 mm ausrollen (240 x 40 cm) und in 3 Stücke à 240 x 13 cm schneiden.
- Längs die **KSK-Creme** und **Fruchti-Top Kirsch** aufdressieren.
- Die Ränder von beiden Seiten übereinander legen, drehen (Schluss nach unten) und leicht andrücken.
- Den Strang in 32 Stücke à 7,5 cm schneiden.
- Auf ein Blech absetzen, mit Streusel bestreuen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen die Gebäcke buttern, zuckern und mit Dekorzucker leicht absieben.
- **Tipp:** Alternativ können auch andere **Fruchti-Top**-Sorten verwendet werden.





## Pistenschreck (Orangen-Schokocremetaschen)

Betriebsrezept: 30 Stück

_____	2100 g	Mischteig ( <b>Hefemürb</b> )
_____	450 g	<b>Fruchti-Top Orange</b>
_____	450 g	<b>Cremium Schoko</b>
		<u>Dekor</u>
_____	200 g	Zimt-Zucker
_____	50 g	Dekorzucker

### Herstellung

- Den Teig auf 60 x 72 cm ausrollen und in 12 x 12 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder mit Wasser abstreichen, **Fruchti-Top Orange** und **Cremium Schoko** aufdressieren.
- Die Teiglinge zum Rechteck zusammenklappen und auf Gärgutträger setzen.
- Nach voller Gare etwas absteifen lassen und im Siedefett abbacken.
- Fetttemperatur: 170 bis 175 °C  
Backzeit: ca. 5 Minuten
- Nach dem Backen in Zimt-Zucker wälzen und leicht mit Dekorzucker absieben.

Passend zu qualitativ hochwertigen Gebäcken bieten wir einen edlen **Gebäck-Karton** an, der ganzjährig einsetzbar ist. Leckere Gebäcke im hochwertigen **Gebäck-Karton** – das ideale Mitbringsel für Familie und Freunde.

### Gebäck-Karton

Art.-Nr. 1920101  
100 Stück im Karton  
22 x 22 x 12 cm



## Gletscherballen (Quarkteiggebäck mit Rosinen)

Betriebsrezept: 30 Stück

_____	450 g	Rosinen	▶ Über Nacht einweichen.
_____	150 g	Läuterzucker/Tränke	
_____	10 g	<b>Dessertpaste Rum</b>	
_____	1500 g	<b>Quarkella</b>	▶ Verkneten. Spiralknetter: 5 Minuten langsam
_____	350 g	Wasser	
_____	300 g	Eier	
_____	150 g	Backmargarine oder <u>Butter</u>	
_____	450 g	<b>Mandelkrone</b>	
_____	150 g	Butter, flüssig	
_____	200 g	Zimt-Zucker	

### Herstellung

- Die eingeweichten Früchte kurz unter den Quarkteig arbeiten.
- Den Teig zu einem Ballen aufarbeiten.
- Nach einer Teigruhe von 20 Minuten den Ballen abpressen und auf Bleche absetzen.
- Einen Streifen **Mandelkrone** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Backtemperatur: 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen buttern und in Zimt-Zucker wälzen.

### 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. 514**