

Echte

Lieblingskuchen

Für süßen Partyspaß



BRAUN

Echte Lieblingskuchen

Für süßen Partyspaß

Wenn es um echte Lieblingskuchen für unterwegs oder den süßen Partyspaß geht, wünschen sich Kids und Teenies am liebsten gleich drei Dinge auf einmal:

Es soll lecker schmecken, toll aussehen und witzig-originell sein, damit gute Laune aufkommt. All diese Wünsche erfüllen die Kreationen in unserem Rezeptheft.

Dabei haben wir sowohl an einfache Leckereien „to go“ gedacht wie die bunten Cake Lollies, die wilden Muffin-Strolche oder die märchenhaften Prinzessinen-Cupcakes, als auch an anspruchsvolle süße Kunstwerke wie die königliche Burg Mausestein oder die originelle Partyschlange.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Backen und Verkaufen und allen jungen Leckermäulchen viel Spaß beim Naschen.



Ideen zur Kundenbindung mit Zukunft

Begeistern Sie die kleinen Kunden mit spaßigen und informativen Veranstaltungen in Ihrer Backstube!

Veranstalten Sie am besten mehrmals im Jahr Back-Events zu verschiedenen Themen – Hauptsache mit und für Kinder!

Das geht einfacher als Sie denken – zum Beispiel so:

- 1.) Sprechen Sie den Kindergarten oder die Schule in Ihrer Nähe an und schlagen Sie ein Thema vor, einige Beispiele und eine Themenauswahl haben wir Ihnen hier zusammengestellt.
- 2.) Bewerben Sie den Aktionstag in Ihrem Verkaufsraum – so werden auch andere Kunden darauf aufmerksam.
- 3.) Am Tag der Veranstaltung benötigen Sie ausreichend Schürzen/Schutzkleidung und schon kann es losgehen!

Das schafft Vertrauen und sichert Ihnen Ihre Kunden von morgen.

Diese Themen-Ideen machen einfach Spaß und eignen sich auch hervorragend für Kindergeburtstage:

Back-Workshop Stylish Cake Lollies & Cake Pops: Bieten Sie Workshops zu neuen Trendgebäcken speziell für Teenies an!

Back-Workshop für Kids & Teens
Leckere und selbstgemachte Überraschungen zum Muttertag/zum Frühlingsanfang/zu Halloween

Weihnachtsbäckerei
Die selbstgebackenen Kekse können die Kinder in einer mit Ihrem Logo verzierten Dose mitnehmen.

Osterbäckerei
Leckere Ostergebäcke selbst verzieren und liebevoll verpacken – da freuen sich die Kleinen!



Burg Mausestein

Betriebsrezept: 1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch

- _____ 160 g Mürbeteig mit **Mürbella** 1 Stk., gebacken
- _____ 40 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 600 g Biskuitböden, hell mit **Bisquisit 100**, 1 Boden (26 cm, 5 cm hoch), 4 Stk., 1 cm dick
- _____ 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 PLUS** 1 Stk., 60 x 40 cm
- _____ 400 g Himbeerkonfitüre
- _____ Erdbeer-Creme
- _____ 300 g **Bianka soft**
- _____ 300 g Crememargarine
- _____ 150 g Wasser
- _____ 60 g **Dessertpaste Erdbeer**
- _____ Dekor
- _____ 450 g Marzipan, angewirkt
- _____ 400 g **Schokobella weiß**
- _____ 7 Stk. **Schoko-Twister**
- _____ 350 g diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)
- _____ 4 Stk. **Schoko-Dekor Taler**

Wasser nach und nach zugeben und zur Creme aufschlagen. **Dessertpaste Erdbeer** zum Schluss unterrühren.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Biskuitböden mit der Erdbeercreme zur Torte zusammensetzen, einstreichen und kühl stellen.
- Die Biskuitroulade mit der Himbeerkonfitüre bestreichen, stramm zur Roulade aufrollen und anfrosten.
- Die Torte und die Roulade jeweils mit Marzipan eindecken.
- Die Torte mit **Schokobella weiß** überziehen.
- Von der Roulade 4 Stücke à 11 cm schneiden, hochkant auf ein Überziehgitter stellen und mit **Schokobella weiß** überziehen. (siehe Abbildung „Schritt für Schritt“)
- Mit einem Ausstecher an der Torte 4 Aussparungen ausstechen und die 4 Rouladen als Türme einsetzen. (siehe Abbildung „Schritt für Schritt“)
- Aus den **Schoko-Twistern** eine Zugbrücke zusammensetzen.
- Mit diversen Fruchtgummis und Süßigkeiten ausgarnieren.
- Die **Schoko-Dekor Taler** als Fenster an den Türmen anbringen.

Schritt für Schritt



1



2



3



Feenzauber

Betriebsrezept: 35 Stück

- _____ 1000 g **Sand-frisch & locker**
- _____ 450 g Butter oder Backmargarine
- _____ 450 g Eier
- _____ 20 g **Comani**

2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang rühren.

Dekor

- _____ 175 g **Mohrenglanz Vanille**
- _____ 300 g diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)

Herstellung

- Die Sandmasse in die Formen füllen (ca. 50 g pro Stück) und abbacken.
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen und mit diversen Süßigkeiten dekorieren.
- Tipp: Die Gugelhupfs in den Formen gut durchfrieren und aus den Formen lösen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Windkind

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm; 49 Stück

Dekor

- _____ 2700 g Sandmasse mit **Rührmix 50**

Dekor

- _____ 700 g **Mohrenglanz Zitrone**
- _____ 750 g diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und abbacken.
- Den ausgekühlten Kuchen in 5,5 cm x 8 cm große Rauten schneiden.
- Die Rauten mit **Mohrenglanz Zitrone** überziehen und wie auf dem Foto ersichtlich mit den Süßigkeiten dekorieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten



Knusper-Lutscher

Betriebsrezept: 1 Silikonmatte Kegel, spitz; 20 Stück

- _____ 400 g **Mohrenglanz Nuss**
- _____ 150 g Cornflakes
- _____ 80 g Cranberries, getrocknet

Dekor

- _____ 50 g **Mohrenglanz Vanille**
- _____ 20 Stk. Eisstiele (Holz)

Herstellung

- **Mohrenglanz Nuss** auf ca. 40 bis 45 °C erwärmen und die Cornflakes sowie Cranberries unterheben.
- Mit einem Esslöffel ca 30 g in die Form geben und sofort einen Eisstiel in die Mitte stecken.
- Gut durchkühlen lassen.
- Aus der Form lösen und kurz in **Mohrenglanz Vanille** tauchen.

Bezugsquelle für die Eisstiele: www.cardin-deko.de

Betriebsrezept: 48 Stück

- _____ 2000 g **Amerikaner**
- _____ 900 g Wasser, ca. 20 °C

2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang glatt rühren.

Dekor

- _____ 480 g **Amerikaner-Glasur**,
- _____ 720 g diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)

Herstellung

- Amerikanermasse auf gefettete und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Nach dem Erkalten mit der aufgelösten **Amerikaner-Glasur** einstreichen und wie auf dem Bild ersichtlich mit diversen Süßigkeiten dekorieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten

Süße Indianer





Muffin-Strolche

Betriebsrezept: 30 Stück

<u>Muffin-Masse</u>		
_____ 1000 g	Muffins	3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____ 400 g	Speiseöl	
_____ 400 g	Wasser	
_____ 5 g	Combani	
_____ 100 g	Schokobella	
<u>Dekor-Füllcreme</u>		
_____ 100 g	Leichte Füllcreme	5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____ 100 g	Wasser, kalt	
_____ 150 g	Sahne, flüssig	
_____ 100 g	Schokobella weiß	
<u>Dekor</u>		
_____ 300 g	diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)	

Herstellung

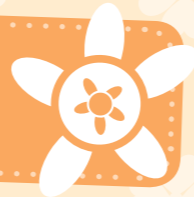
- Von der Muffinmasse 750 g abnehmen und mit **Schokobella** verrühren.
- Die helle Muffinmasse in die Muffinformen einfüllen.
- Mit der dunklen Muffinmasse auffüllen und mit einer Gabel marmorieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich, mit einer 5er (8mm) Lochtülle die Füllcreme aufdressieren und mit diversen Süßigkeiten dekorieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten



Happy Hippy



Betriebsrezept: 48 Stück

_____ 2000 g	Amerikaner	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang glatt rühren.
_____ 900 g	Wasser, ca. 20 °C	
<u>Dekor</u>		
_____ 600 g	Fondant	
_____ 300 g	diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)	

Herstellung

- Amerikanermasse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Mit gelb eingefärbtem Fondant glasieren und wie auf dem Bild ersichtlich mit diversen Süßigkeiten ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten

Partyschlange



Betriebsrezept: 1 Frankfurter Kranzform; 1 Stück

_____ 750 g	Buttersandmasse mit Sand-frisch & locker
<u>Orangencreme</u>	
_____ 400 g	Creme mit Bianca
_____ 40 g	Dessertpaste Orange
_____ 150 g	Fruchti-Top Orange
<u>Dekor</u>	
_____ 250 g	Schokobella weiß
_____ 18 Stk.	Schoko-Dekor Taler
_____ 100 g	diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)

Herstellung

- Die Buttersandmasse in die vorbereitete Form füllen und abbacken. (siehe Abbildung „Schritt für Schritt“)
- Nach dem Erkalten den Kranz 3 x waagrecht durchschneiden.
- **Bianca**-Creme mit **Dessertpaste Orange** verrühren und mit **Fruchti-Top Orange** zum Kranz zusammensetzen. Mit der Orangencreme glatt einstreichen.
- Gut durchkühlen lassen.
- Den Kranz vierteln und die Teile entgegengesetzt zur Schlange zusammensetzen. (siehe Abbildung „Schritt für Schritt“)
- Ein Ende spitz zuschneiden und die abgeschnittenen Stücke als Kopf ansetzen.
- Die Schlange mit **Schokobella weiß** überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit **Schoko-Dekor Taler** sowie den Süßigkeiten ausgarnieren.

Backtechnik

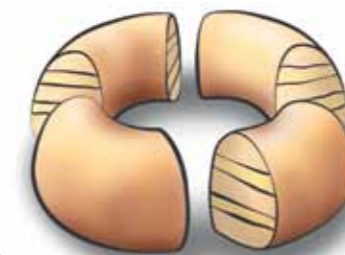
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 50 Minuten



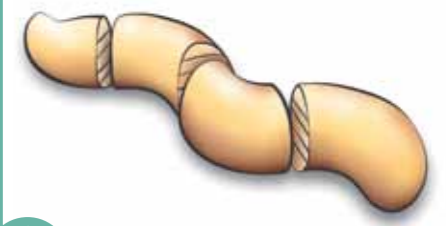
Schritt für Schritt



1



2



3

Naschraupen

Betriebsrezept: 1 Silikonmatte Raupe (24 x 100 ml, Surf); 24 Stück

<u>Rührmasse</u>		3 Minuten mit grober Rute bei mittlerer Geschwindigkeit rühren.
_____	455 g RührQuick Soft	
_____	245 g Zucker	
_____	280 g Speiseöl	
_____	280 g Wasser, kalt	
_____	5 g Combani	
<u>Dekor</u>		
_____	360 g Mohrenglanz Vollmilch oder Mohrenglanz Vanille	
_____	240 g diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)	

Herstellung

- Die Rührmasse in die Formen füllen (ca. 50 g pro Stück) und abbacken.
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Vollmilch** oder **Mohrenglanz Vanille** überziehen und wie auf dem Foto ersichtlich dekorieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten

Bezugsquelle für die Silikonmatte Surf: www.suessdeko.de



Prinzessinnen-Cupcake

Betriebsrezept: 30 Stück

<u>Muffin-Masse</u>		3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren
_____	1000 g Muffins	
_____	400 g Speiseöl	
_____	400 g Wasser	
_____	5 g Combani	
<u>Dekor-Füllcreme</u>		5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	300 g Joghurt-Füllcreme	
_____	300 g Wasser, kalt	
_____	450 g Sahne, flüssig	
_____	50 g Dessertpaste Himbeer	
<u>Dekor</u>		
_____	50 g Zuckerperlen	

Herstellung

- Die Muffinmasse in die Muffinformen einfüllen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich, die Füllcreme mit einer Sterntülle aufdressieren und mit den **Zuckerperlen** dekorieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten



Zauberhütchen

Betriebsrezept: 20 g Teigeinwaage; 50 Stück

_____	200 g Leichte Füllcreme	5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen
_____	200 g Wasser, kalt	
_____	300 g Sahne, flüssig	
_____	300 g Schokobella weiß	
_____	50 Stk. Waffelbecher	
<u>Dekor</u>		
_____	150 g Schokobella weiß	
_____	50 g Zuckerperlen	

Herstellung

- Mit einer Sterntülle die Füllcreme in die Waffelbecher dressieren und 1 Stunde in die Kühlung stellen.
- Die durchgekühlte Füllcreme in **Schokobella weiß** tauchen und mit Zuckerperlen bestreuen.
- Tipp: Von der Masse etwas abnehmen, mit **Schokobella** einfärben und Schwarz/Weiß abfüllen.



Monster Cake Pops

Betriebsrezept: 60 Stück Lollipopstiele

_____	900 g Rührmasse mit RührQuick Soft
_____	300 g Creme mit Bianka
<u>Dekor</u>	
_____	300 g Mohrenglanz Vanille
_____	50 g Blütenraspeln weiß
_____	30 g Zuckerperlen
_____	30 g Haselnuss-Krokant
_____	100 g diverse Süßigkeiten (Fruchtgummi, Lakritz, etc.)

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein vorbereitetes Blech streichen und abbacken.
- Die **Bianka-Creme** nach Grundrezept herstellen.
- Nach dem Auskühlen den Rührmassenboden durch ein grobes Sieb drücken (Kuchenbrösel).
- Die Kuchenbrösel mit der Creme gut durcharbeiten und Stücke à 200 g abwägen.
- Zu 20 cm langen Rollen aufarbeiten und gut durchkühlen lassen.
- Jede Rolle in 10 Stücke teilen und zu Kugeln, Ovalen, Quadraten etc. modellieren.
- Die entsprechenden Stiele mit der Spitze leicht in **Mohrenglanz** tauchen, in die modellierten Formen einstecken und kühl stellen.
- Mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen und mit den verschiedenen Dekoren und Süßigkeiten wie auf dem Foto ersichtlich phantasievoll ausganieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Bezugsquelle für die Lollipopstiele: www.backfunshop.de





Lecker-Express

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 1 Stück

- _____ 900 g Sandmasse mit **Rührmix 50**
- _____ 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquit 100 Plus**
1 Stk. 60 x 40 cm
- _____ 400 g Himbeerkonfitüre
- Dekor
- _____ 100 g **Cristalline Rot**
- _____ 150 g **Mohrenglanz Vanille**
- _____ 300 g diverse Süßigkeiten
(Fruchtgummi, Lakritz, etc.)
- _____ 6 Stk. **Schoko-Twister**
- _____ 5 g **Blütenraspeln weiß**
- _____ 1 Stk. Waffelbecher
- _____ 100 g **Mohrenglanz Zartbitter**
- _____ 4 Stk. **Schoko-Dekor Taler**

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) streichen und abbacken.
- Die Biskuitroulade mit der Himbeerkonfitüre bestreichen, stramm zur Roulade aufrollen und frosten.
- Ein Viertel von der Biskuitroulade abschneiden und den Rest der Roulade mit angewärmter **Cristalline Rot** bestreichen und in 3 Teile schneiden.
- Aus der Sandmasse 4 Stücke 15 x 7 cm sowie ein Stück 11 x 7 cm schneiden.
- Die Oberfläche der drei 15 x 7 cm Stücke mit **Mohrenglanz Vanille** bestreichen und sofort jeweils ein Rouladenstück aufsetzen.
- Ein 15 x 7 cm Stück sowie das verbleibende Rouladenstück mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen und zum Kohlenwagen zusammensetzen.
- Das 11 x 7 cm Stück ganz mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen und als Führerhaus der Lok ansetzen.
- Mit dem **Schoko-Dekor Taler** und diversen Süßigkeiten wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Party-Donut

Betriebsrezept: 30 Stück

- _____ 1200 g Hefeteig mit **Berliner Wolken**

Dekor

- _____ 250 g **Mohrenglanz Vanille**
- _____ 45 g **Zuckerperlen** für den Überzug

Herstellung

- Den Berliner-Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster gut durchkühlen.
- Den Teig ausrollen (ca. 5 mm) und mit dem Donutausstecher Ringe ausstechen.
- Auf Gärgutträger legen und auf Gare stellen.
- Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit **Mohrenglanz Vanille** oder **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen.
- Mit den **Zuckerperlen** oder Süßigkeiten dekorieren.

Backtechnik

- Siedefetttemperatur: 170 bis 175 °C
- Backzeit: ca. 8 Minuten



Cake Lollies

Betriebsrezept: 1000 g Teigeinwaage; 40 Stück

- _____ 1000 g **Mürbella**
- _____ 400 g Butter oder Backmargarine
- _____ 100 g Eier
- _____ 8 g **Combani**

intensiv verkneten
Spiralknetter:
2 + 2 Minuten

Dekor

- _____ 800 g **Mohrenglanz Vanille**
- _____ 200 g Fondant

Herstellung

- Den Teig zu einer Rolle von 50 cm Länge rollen. Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- In ca. 1 cm breite Stücke schneiden und den Stiel mittig einsetzen.
- Auf mit Backpapier ausgelegten Blechen legen und abbacken.
- Nach dem Backen gut auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen und mit eingefärbten Fondant dekorieren.

Backtechnik

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

Bezugsquelle für die Eisstiele: www.cardin-deko.de



Ein bunter Zoo zum Garnieren

Schoko-Dekor

Art. Nr. 1719501
192 Stück im Karton
Mischkarton mit 5 Motiven



Downloadvorlagen

- Lieblingskuchen-Logo
 - DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
 - DIN A4-Plakat für Thekenaufsteller
 - Malvorlagen in 4 Versionen
 - Heliumballons in verschiedenen Farben
- Bezugsquelle: www.metavor.de

stehen im Downloadbereich unter
www.martinbraun.de für Sie bereit.



Rezept-Nr. 518

Offizieller
Förderer



**BRAUN**

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

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE