

KUCHEN MINIS

FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT





DINKEL-APFEL-MINIS

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Dinkel-Rühr-Masse

- _____ 2350 g **Dinkel-Vollkorn**
- _____ 950 g Speiseöl
- _____ 950 g Wasser
- _____ 1200 g **Fruchti-Top Apfel**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 bis 4 Minuten verrühren.

Dekor

- _____ 750 g Streusel mit **Mürbella**
- _____ 100 g Dekorzucker

Herstellung

- Die Dinkel-Rühr-Masse (je 350 g) in die Formen füllen.
- **Fruchti-Top Apfel** aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit dem Dekorzucker absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

BIRNEN-WALNUSS-MINIS

ca. 12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Sand-Masse

- _____ 2000 g **Sand BASIC**
- _____ 1200 g Vollei
- _____ 1000 g Speiseöl
- _____ 350 g Walnüsse, Bruch
- _____ 1200 g Birnen, gehackt

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 bis 4 Minuten verrühren.

Bienex-Mischung

- _____ 500 g **Bienex**
- _____ 250 g Mandeln, gehobelt

mischen

Herstellung

- Die Sand-Masse (je 350 g) in die Formen füllen.
- Die Birnen aufstreuen.
- Die Bienex-Mischung aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

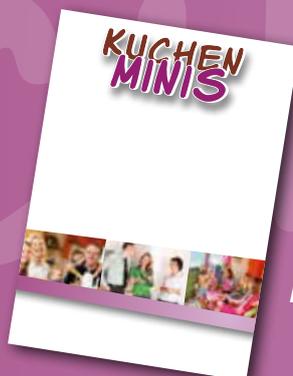
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

Kreieren Sie Ihre individuelle Kuchen-Minis-Aktion!

Alle Infos unter www.martinbraun.de.

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen auf unserer Homepage www.martinbraun.de.

Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Thekendisplays für Sie zum Download bereit.



Thekendisplay



DIN A1-Plakat

Deckenhänger
DIN A3



KNUSPER-MOHN-MINIS

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Sand-Masse

_____ 2000 g **Sand BASIC**
 _____ 1200 g Vollei
 _____ 1000 g Speiseöl

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 bis 4 Minuten verrühren.

_____ 1000 g Mohn-Füllung mit **Mohna** und Wasser
 _____ 1000 g Backfeste Creme mit **KSK**

Knusper-Streusel

_____ 350 g Butter, flüssig
 _____ 350 g Mandeln, gehackt
 _____ 350 g Hagelzucker

mischen

Herstellung

- Die Sand-Masse (je 350 g) in die Formen füllen.
- Die Mohnfüllung und die KSK-Creme abwechselnd tupfenförmig aufdressieren.
- Die Knusper-Streusel aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

SCHOKO-KIRSCH-MINIS

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Schoko-Masse

_____ 2200 g **Schoko-Rührkuchen**
 _____ 1000 g Speiseöl
 _____ 1000 g Wasser, ca. 20 °C

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.

_____ 250 g **Schoko-Pailletten**

Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

_____ 1200 g **Fruchti-Top Kirsch**
 _____ 750 g Streusel mit **Mürbella**

Dekor

_____ 100 g **Mohreglanz Zartbitter**

Herstellung

- Die Schoko-Masse (je 350 g) in die Formen füllen.
- **Fruchti-Top Kirsch** aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Backen auskühlen lassen und mit **Mohreglanz Zartbitter** überspinnen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

KUCHEN MINIS

Logo für Ihre
Kuchen-Minis Aktion



Bestellhinweis

Backform quadratisch
155 x 155 mm
Art.Nr. 1979001
300 Stück im Karton



SCHNECKEN + STRIETZEL

15 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Grundteig

_____ 2400 g gezogener Teig mit **Hefe-Quick**

Mögliche Füllungsvarianten

Mohnfüllung

_____ 800 g **Mohna**

_____ 240 g Brösel

_____ 560 g Wasser

Nussfüllung

_____ 1000 g **NussgeNuss**

_____ 600 g Wasser

Orangenfüllung

_____ 1000 g **Orangetto**

_____ 600 g Wasser

_____ 100 g Vollei

Persipanfüllung

_____ 1140 g **Persipan-Füll**

_____ 460 g Wasser

Verrühren und
10 Minuten quellen
lassen.

Mögliche Herstellungen

- Den gezogenen Teig halbieren und jeweils ca. 50 x 75 cm ausrollen und die gewünschte Füllung aufstreichen.

4 Schnecken mit Streusel

- Den Teig der Länge nach aufrollen und in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden.
- Je 4 Stück in eine Form legen.
- 1000 g Streusel aufstreuen.

4 Schnecken

- Den Teig der Länge nach aufrollen und in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden.
- Je 4 Stück in eine Form legen.

2 Strietzel je Form

- Der Länge nach aufrollen, in 5 Stücke teilen und längs durchschneiden.
- Je 2 Stücke mit der Schnittfläche nach oben in eine Form legen.

4 Strietzel je Form

- Der Länge nach aufrollen, in 10 Stücke teilen und längs durchschneiden.
- Je 4 Stücke mit der Schnittfläche nach oben in eine Form legen.

- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen aprikotieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Offizieller
Förderer



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. 557