



In den 30er Jahren wurde der Name „Lollipop“ erfunden und eine Firma in den USA sicherte sich das Patent – eine schlaue Entscheidung – denn der Lolli hat sich immer weiter entwickelt und ist nie vom Markt verschwunden.

Brandaktuell werden immer häufiger auch Gebäcke und herzhafte Kleinigkeiten am Stiel angeboten. Food-Pops sind alles andere als nostalgisch – sie liegen voll im Trend. Foodblogger aus aller Welt berichten regelmäßig über neue Kreationen am Stiel und die Ideen werden immer ausgefallener. Es gibt mittlerweile unzählige Rezeptbücher, die sich dem Thema Cakepops widmen und die Kreativität ist grenzenlos. Der Lebensmitteleinzelhandel hat sich auf den Trend eingestellt und bietet Hobbybäckern mittlerweile alles, was sie zur Herstellung der köstlichen Kuchen am Stiel benötigen.

Gebäckpops sehen einfach toll aus und sind überall – egal ob in der Theke, auf dem Buffet oder schön verpackt als Geschenk – ein Hingucker. Ganz nebenbei

sorgt der Stiel beim Genießen auch noch für saubere Finger und die Vielfalt von Cookie-Whoopies, Mini-Cupcakes bis Plunderschnecken-Pops verführt einfach zum Spontankauf.

Alles am Stiel

In unserem Rezept „Alles am Stiel“ finden Sie vom klassischen, einfach herzustellenden Gebäck im Miniaturformat bis hin zum aufwendiger garnierten Cupcake in Rosenoptik alles, was das Herz Ihrer Kunden höher schlagen lässt. Bieten Sie Ihren Kunden zum Beispiel verschiedenen Cake-Pops, schön verpackt als Mitbringsel zur Kaffeeeinladung an, backen Sie bei Ihrem nächsten Stadtfest frische Waffel-Lollies oder präsentieren Sie Ihre Stollen zur Weihnachtszeit zur Abwechslung mal am Stiel.

Greifen Sie den Trend der „Gebäck-Pops“ auf und begeistern Sie Ihre Kunden!



Waffel-Lollies

- _____ 1000 g **Waffel-Mix**
- _____ 750 g Wasser
- _____ 29 Stk. Holzstiele
- _____ 100 g **Dekorpuder**

Gesamtstückzahl: 29

Alle Zutaten glatt rühren.

Herstellung

- ☛ Zur Herstellung der Waffeln am Stiel den Waffeleisen-Einsatz wechseln, das Waffeleisen auf 200 °C vorheizen und mit Öl einpinseln.
- ☛ Die Waffelmasse (ca. 60 g) mit einem Spritzbeutel in das Waffeleisen einfüllen. Den Holzstiel direkt nach dem Einfüllen der Masse einlegen und die Waffeln backen.
- ☛ Waffeln nach dem Backen mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- ☛ Backzeit: ca. 2 Minuten
- ☛ Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen)

Tipp:

Die Waffelmasse kann nach Belieben aromatisiert und nach dem Backen individuell dekoriert werden. Weitere Ideen finden Sie im Rezeptheft „Rund Um Waffel-Mix“ Nr. 569.

My Whoopies am Stiel

- _____ 1000 g **Whoopie-Masse**
- _____ 450 g **Amerikaner**
- _____ 700 g **Schokobella**
- _____ 70 Stk. Eisstiele (Holz)

Gesamtstückzahl: 70

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

Im mittleren Maschinengang aufschlagen.

Herstellung

- ☛ Je 10 g der Whoopie-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- ☛ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen und auskühlen lassen.
- ☛ Je zwei Whoopie-Hälften mit **Schokobella** füllen und mit Stiel zusammensetzen.

Backtechnik

- ☛ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ☛ Backzeit: ca. 14 Minuten (je nach Gewicht)

Tipp:

Die My Whoopies können zusätzlich noch mit **Mohrenglanz** überzogen und mit Streudekoren wie z. B. **Haselnusskrokant** oder **Krokella** dekoriert werden. Weitere Füllungsvarianten finden Sie im Rezeptheft „My Whoopies“ Nr. 575.



Bieny-Sticks

Gesamtstückzahl: ca. 40

Bieny-Mischung

- _____ 600 g **Bienex**
- _____ 300 g Mandeln, gehobelt
- _____ 50 g Zitronat
- _____ 50 g Orangeat
- _____ 100 g Belegkirschen, rot

Belegkirschen klein hacken und alle Zutaten mischen.

- _____ 40 Stk. Eisstiele (Holz)

- _____ 400 g **Mohrenglanz Zartbitter** Für den Überzug.

Herstellung

- ☛ Die Bieny-Mischung gleichmäßig (ca. 30 g) in die Silikonform verteilen und Stiele einlegen.
- ☛ Abbacken.
- ☛ Nach dem Backen aus der Form lösen.
- ☛ Die erkalteten Sticks auf der Unterseite mit **Mohrenglanz Zartbitter** bestreichen und anschließend diagonal überziehen.

Backtechnik

- ☛ Backtemperatur: 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ☛ Backzeit: ca. 12–15 Minuten



Cookie-Whoopies am Stiel

Gesamtstückzahl: 20

- _____ 40 Stk. **Kekseria Schoko-Chips-Cookies**
- _____ 100 g **Schokobella weiß**
- _____ 20 Stk. Eisstiele (Holz)

3 Minuten im mittleren Maschinengang aufschlagen.

Herstellung

- ☛ Jeweils zwei Kekse mit ca. 5 g **Schokobella** zu einem Cookie-Whoopie zusammensetzen.
- ☛ Holzstiel mittig einstecken.

Tipp:

Die Kekse können mit verschiedenen Cremes gefüllt werden und nach Belieben mit **Mohrenglanz** überzogen werden. Versuchen Sie auch andere Sorten aus unserem Kekseria-Sortiment.



Cake-Pops

Gesamtstückzahl: 60

- _____ 900 g Rührmasse [siehe Grundrezept]
- _____ 300 g Bianka-Creme [siehe Grundrezept]
- _____ 60 Stk. Lollipopstiele

Dekor

- _____ 300 g **Mohrenglanz Vanille**
- _____ 75 g **KrokChoc sortiert**

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 abwiegen.
- ☛ Zu 20 cm langen Rollen aufarbeiten und gut durchkühlen lassen.
- ☛ Jede Rolle in 10 Stücke teilen und zu Kugeln 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 **KrokChoc sortiert** ausgarnieren.

Backtechnik

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

Tipp:

Die Cake-Pops können alternativ auch mit anderen Glasuren überzogen und mit Streudekoren wie Pistazienbruch, **Krokella**, **Zuckerperlen** etc. dekoriert werden.



Plunderschnecken-Pops

Gesamtstückzahl: 55

- _____ 1500 g Butter-Plunderdeig für Schnecken [siehe Grundrezept]
- _____ 1000 g Nussfüllung [siehe Grundrezept]
- _____ 55 Stk. Eisstiele (Holz)

Dekor

- _____ 220 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 220 g **Mohrenglanz Zartbitter**
- _____ 110 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Herstellung

- ☛ Den Teig auf ca. 45 cm Breite ausrollen (2,0 mm stark) und die Füllung aufstreichen.
- ☛ Den Teigstreifen eng wickeln.
- ☛ In ca. 2 cm dicke (ca. 45 g) Schnecken schneiden.
- ☛ Jeweils einen Eisstiel einstecken und auf Backbleche mit Backpapier absetzen.
- ☛ Bei 1/2 Gare abbacken.
- ☛ Nach dem Backen aprikotieren.
- ☛ Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen und mit Haselnüssen bestreuen.

Backtechnik

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

Tipp:

Die Plunderschnecken können alternativ auch mit **Orangetto**, **Mandelkrone**, **Mandella**, **Mohna** etc. gefüllt werden und mit anderen **Mohrenglanz**-Sorten überzogen und mit Streudekoren dekoriert werden.



Gingerbread-Man

- Gesamtstückzahl: 140
- _____ 900 g **Honig**
 - _____ 500 g Wasser
 - _____ 2000 g **LebQuick**
 - _____ 1000 g Weizenmehl Type 550
 - _____ 140 Stk. Eisstiele (Holz)
- Herstellung**
- ☛ Honig im Wasser bei 40 °C auflösen.
 - ☛ **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
 - ☛ Das Mehl zum Schluss zugeben.
 - ☛ Den Lebkuchenteig auf 4 mm ausrollen und die Form ausstechen.
 - ☛ Auf einen mit Milch befeuchteten Stiel setzen und abbacken.
 - ☛ Nach dem Auskühlen die Figuren mit Eiweißspritzglasur ausgarnieren.
- Backtechnik**
- ☛ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ☛ Backzeit: ca. 10 Minuten
- Tipp:**
Die Eiweißspritzglasur kann je nach Wunsch auch eingefärbt werden.



Cookie-Lollies

- Gesamtstückzahl: 60
- _____ 1000 g **Mürbella**
 - _____ 400 g Butter
 - _____ 100 g Vollei
 - _____ 8 g **Combani**
 - _____ 60 Stk. Eisstiele (Holz)
- Herstellung**
- ☛ Den Teig zu einer Rolle von 60 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 Zartbitter** überziehen und mit **Mohrenglanz Vanille** eine Spirale dekorieren.
- Backtechnik**
- ☛ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ☛ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Tipp:

Die Cookie-Lollies können alternativ auch mit anderen **Mohrenglanz**-Glasuren überzogen und mit diversen Streudekoren dekoriert werden.



Mini-Cupcakes am Stiel

- Gesamtstückzahl: 96
- Muffin-Masse**
- _____ 500 g **Muffin Soft**
 - _____ 275 g Vollei
 - _____ 250 g **Deli Pflanzenöl**
 - _____ 50 g Wasser
 - _____ 300 g **Mohrenglanz Zartbitter**
 - _____ 96 Stk. Lollipopstiele
 - _____ 450 g **Schokobella**
- Herstellung**
- ☛ Die Muffinmasse in die Silikonform einfüllen.
 - ☛ Abbacken und auskühlen lassen.
 - ☛ Die Mini-Muffins mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen und mit den Stielen bestücken.
 - ☛ **Schokobella** mit einer Sterntülle aufdressieren und mit den Zuckerperlen dekorieren.
- Backtechnik**
- ☛ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ☛ Backzeit: ca. 15–20 Minuten
- Tipp:**
Alternativ können auch andere Cremes verwendet werden. Dabei ist allerdings z. T. die Kühlpflicht zu beachten. Alle Cremes können zusätzlich aromatisiert werden und auch bei der Dekoration sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt!



Cranberrystollen am Stiel

- 10 Kuchen-am-Stiel-Formen; Gesamtstückzahl: 120
- Vorteig**
- _____ 1500 g Weizenmehl Type 550
 - _____ 900 g Vollmilch
 - _____ 200 g **Hefe**
- Stollenteig**
- _____ 1000 g Butter
 - _____ 180 g Zucker
 - _____ 100 g Marzipan
 - _____ 800 g Weizenmehl Type 550
 - _____ 460 g **HefeQuick**
 - _____ 20 g **Combani**
 - _____ 20 g **Sizilia**
 - _____ 20 g **Stollengewürz-Aroma**
 - _____ 1800 g **Cranberries**
 - _____ 200 g Kirschwasser-Tränke [siehe Grundrezept]
 - _____ 300 g **Schoko-Pailletten**
 - _____ 120 Stk. Eisstiele (Holz)
 - _____ 600 g **Mohrenglanz Zartbitter**
 - _____ 120 g **KrokChoc sortiert**
- Herstellung**
- ☛ Alle Zutaten intensiv verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
 - ☛ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
 - ☛ Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und den reifen Vorteig unterkneten.
 - ☛ Über Nacht einweichen.
 - ☛ Mit den eingeweichten Cranberries kurz unter den Teig arbeiten.
 - ☛ Den Stollenteig in 60 g-Stücke abwiegen.
 - ☛ Den Teig erst rund, dann lang wirken.
 - ☛ In die Formen einlegen, die Eisstiele mittig einsetzen und abbacken.
 - ☛ Die Stollen auskühlen lassen und anschließend aus den Formen nehmen.
 - ☛ Diagonal in **Mohrenglanz Zartbitter** tauchen und die Oberseite mit **KrokChoc sortiert** bestreuen.
- Backtechnik**
- ☛ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
 - ☛ Abbacken bei: knapper Gare, etwas Schwadengare
 - ☛ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
 - ☛ Backzeit: ca. 35 Minuten (Kerntemperatur: ca. 96 °C)

Tipp:

Die Stollen können alternativ auch an der Unterseite mit **Mohrenglanz** abgesetzt werden bzw. mit **Dekorpuder** abgeseigt werden.



Grundrezepte

Rührmasse

- _____ 650 g **RührQuick Soft**
- _____ 350 g Zucker
- _____ 400 g Speiseöl
- _____ 400 g Wasser, kalt

Herstellung

- ☛ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren.

Nussfüllung

- _____ 1000 g **NussgeNuss**
- _____ 700 g Wasser

Herstellung

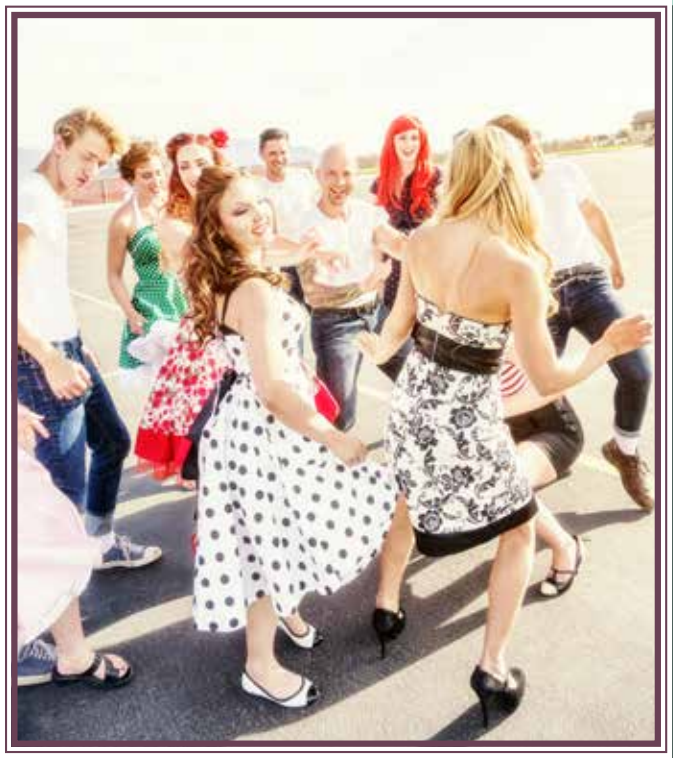
- ☛ Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Kirschwasser-Tränke

- _____ 1000 g Wasser
- _____ 1000 g Zucker
- _____ 120 g **DP Schwarzwälder Kirschwasser**

Herstellung

- ☛ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- ☛ **DP Schwarzwälder Kirschwasser** zusetzen.



Bezugsquellen

Florentiner-Backform

z. B. von Pavoni Silikonmatte "PL03"
www.pavonitalia.com

Stollen am Stiel Backform

z. B. von Silikomart Professional „GEL01 CLASSIC“
www.professional.silikomart.com

Tüllen für Rosen-Cupcakes am Stiel

z. B. von Jacobi Decor
www.torte-foto.de

Ausstecher Lebkuchenmann, 10 cm

z. B. von Städter
www.amazon.de

Verpackungen, Kartons, diverse Cakepopsticks, Eisstiele etc.

z. B. von Fa. Birkmann oder Wilton
www.amazon.de

Waffeleisen und diverse Einsätze für Waffeln am Stiel

z. B. von Fa. Neumärker
www.neumaerker.de

Silikon-Backmatte Mini-Cupcakes

z. B. von Cardin Deko „Mini Halbkugel“
www.cardin-deko.de



Grundrezepte

Bianka-Creme

_____ 1000 g **Bianka**
_____ 1000 g Crememargarine
_____ 500 g Wasser

Herstellung

- ✦ **Bianka** und Crememargarine schaumig rühren.
- ✦ Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Butter-Plunderteig für Schnecken

_____ 1500 g **Butter-Hefeteig**
_____ 500 g Wasser, kalt (ca.)
_____ 150 g Vollei
_____ 100 g Hefe
_____ 450 g Butterziehfett, zum Tourieren

Herstellung

- ✦ Alle Zutaten intensiv verkneten.
- ✦ Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- ✦ Das Butterziehfett in drei einfache Touren einziehen.
- ✦ Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- ✦ Vor dem Aufarbeiten 10–15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

Backtechnik

- ✦ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ✦ Teigtemperatur: 20–22 °C

Downloadvorlagen:

Thekenaufsteller DIN A4
Plakat DIN A1
Deckenhänger DIN A3
Anhänger

...sind unter www.martinbraun.de
in der Mediathek unter der Rubrik
Gebäck zu finden.

