

SPOOKY 
HALLOWEEN

GESPENSTISCH LECKER




BRAUN

SPOOKY HALLOWEEN

GESPENSTISCH LECKER



SÜSSES, SONST GIBT'S SAURES!

... auch hierzulande findet der schaurig-schöne Gruselspaß am 31. Oktober, dem Abend vor Allerheiligen, immer mehr Fans. Bereits seit den 1990er Jahren steigt die Zahl der Halloween-Parties und vielfältiger Spuk-Veranstaltungen unaufhaltsam. Nicht nur Kinder verkleiden sich mit Begeisterung als Feen, Fledermäuse, Geister, Hexen, Kürbisse, Skelette, Zombies oder Vampire und ziehen um die Häuser auf der Suche nach kleinen Leckereien. Auch aufwendig dekorierte Halloween-Parties und sogar einen Gruselzirkus gibt es mittlerweile jedes Jahr von Ende September bis Ende Oktober.

Lassen Sie sich diesen Zusatzumsatz zwischen Herbst und Winter nicht entgehen!

Wir haben für Sie die besten Gebäcktrends für die nächste Halloween-Saison recherchiert und zusammengetragen. Mit unseren einfach und schnell herstellbaren Gebäckideen in diesem Folder sind Sie allerbestens vorbereitet, um Ihre Kunden zu begeistern und schaffen echt gespenstische Hingucker in Ihrer Theke.



von allen guten Geistern empfohlen!



HORROR-TORTE

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

- _____ 320 g Mürbeteig (**Mürbella**),
2 Stück
[siehe Grundrezept]
- _____ 80 g Himbeerkonfitüre
- _____ 450 g Biskuitböden, hell
(**Bisquit 100 PLUS**),
8 Stück, 5 mm dick
[siehe Grundrezept]
- _____ 250 g Erdbeer-Tränke
[siehe Grundrezept]
- _____ 600 g **Fruchti-Top Erdbeere**
Erdbeer-Buttercreme
- _____ 300 g **Cremonte**
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Butter, temperiert
- _____ 70 g **Dessertpaste Erdbeer**

Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. Mit **Dessertpaste Erdbeer** abschmecken.

Herstellung

- ❖ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen.
- ❖ Mit der Buttercreme und den Biskuitböden zu Torten zusammensetzen (tränken).
- ❖ Auf jede Schicht **Fruchti-Top Erdbeere** aufspritzen.
- ❖ Die Torte einstreichen und mit Rollfondant eindecken.
- ❖ Wie auf dem rechten Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipp:

Alternativ Fondant an drei Stellen etwas einritzen und mit **Schokobella-Creme rot** [siehe Grundrezept] einfärben. Zusätzlich wie auf dem linken Foto ersichtlich an manchen Stellen leicht überspinnen.

Dekor

- _____ 400 g Rollfondant
- _____ 16 Stk. **Schoko-Dekor Halloween**



MONSTER - FINGER

Gesamtstückzahl: 70

Butter-Mürbeteig

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Min
_____	400 g	Butter	
_____	100 g	Vollei	
_____	70 g	Mandeln, ganz, geschält	
_____	200 g	Schokobella-Creme rot [siehe Grundrezept]	

Herstellung

- ♣ Je 20 g Mürbeteig mit einer Mandel (als Fingernagel) in das Wilton-Backblech „Monster Finger“ drücken und abbacken.
- ♣ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ♣ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ♣ Backzeit: ca. 8 Minuten

MÜRBEITEIG - PFLASTER

Gesamtstückzahl: 140

Butter-Mürbeteig

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Min
_____	400 g	Butter	
_____	100 g	Vollei	
_____	100 g	Fondant	Etwas Fondant rot einfärben.
_____	30 g	Lebensmittelfarbe, rot	

Herstellung

- ♣ Den Mürbeteig auf 2,5 mm ausrollen, in 10 x 3 cm schneiden und je zwei Rillen andeuten.
- ♣ Abbacken.
- ♣ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ♣ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ♣ Backzeit: ca. 8 Minuten



HEXEN - CUPCAKES

Gesamtstückzahl: 40

Muffinmasse

- _____ 1000 g **Muffin Soft**
- _____ 550 g Vollei
- _____ 500 g Deli Rapsöl
- _____ 100 g Wasser

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

Melonen-Creme

- _____ 650 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]
- _____ 40 g **EP Melone**

Die Buttercreme mit der **Eispaste** abschmecken.

Dekor

- _____ 40 Stk. **Zucker-Hexenhüte**

Herstellung

- ✦ In die Muffinformen je 50 g Muffinmasse füllen und abbacken.
- ✦ Nach dem Erkalten die Creme aufdressieren.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Tipp:

Es können auch andere Dessertpasten zum Aromatisieren der Creme verwendet werden. Oder ersetzen Sie die **Zucker-Hexenhüte** durch je zwei **Zucker-Augen** (= Monster Cupcakes).

KÜRBIS - FRATZEN

Gesamtstückzahl: 80

Brandmasse

- _____ 500 g **Brandmassen-Mix**
- _____ 750 g Wasser, ca. 50 °C

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

Orangen-Creme

- _____ 600 g **Bianka**
- _____ 600 g Butter
- _____ 300 g Wasser
- _____ 90 g **Dessertpaste Orange**

Bianka und Butter schaumig rühren. Wasser nach und nach zugeben und mit der Dessertpaste aromatisieren.

Dekor

- _____ 800 g **Kuchenglanz Vanille**
- _____ 8 Stk. Power Flowers Yellow
- _____ 1 Stk. Power Flowers Red

Kuchenglanz Vanille mit Power Flowers zum gewünschten Farbton einfärben.

- _____ 160 g **Kuchenglanz Zartbitter**

Herstellung

- ✦ Die Brandmasse auf vorbereitete Bleche dressieren und abbacken.
- ✦ Nach dem Auskühlen mit je 20 g der Orangen-Creme impfen.
- ✦ Mit **Kuchenglanz** überziehen.
- ✦ Mit **Kuchenglanz Zartbitter** ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 20 Minuten



GEISTER - CUPCAKES

Gesamtstückzahl: 40

_____	1000 g	<u>Muffinmasse</u> Muffin Soft
_____	550 g	Vollei
_____	500 g	Deli Rapsöl
_____	100 g	Wasser
_____	1050 g	Rührmasse (RührQuick Soft) [siehe Grundrezept]
_____	350 g	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
_____	1150 g	Rollfondant
_____	80 Stk.	<u>Dekor</u> Zucker-Augen

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

Die Rührmasse auf ein vorbereitetes Blech streichen und abbacken. Nach dem Auskühlen durch ein grobes Sieb drücken.

Je ein Augen-Paar andrücken.

Herstellung

- ✦ In die Muffinformen je 50 g Muffinmasse füllen.
- ✦ Die Kuchenbrösel mit der Creme durcharbeiten und gut durchkühlen lassen.
- ✦ Zu Kugeln à ca. 35 g formen und auf die Muffins setzen.
- ✦ Rollfondant mit einem Ausstecher (10 cm Ø) rund ausstechen, über das Gebäck legen und leicht andrücken.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ✦ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

GESPENSTER - BAISER

Gesamtstückzahl: 80

_____	45 g	Ovasil
_____	250 g	Wasser
_____	250 g	Zucker
_____	250 g	Zucker
_____	160 Stk.	Zucker-Augen

Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben.

kurz unterrühren

Herstellung

- ✦ Die Masse mit dem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufdressieren.
- ✦ **Zucker-Augen** andrücken.
- ✦ Die Baiser bei ca. 100 °C über Nacht trocknen lassen.

Tipp für Mumien Cupcakes:

Für die Mumien Cupcakes den Rollfondant alternativ in Streifen schneiden und über den Muffin legen. Je ein Augen-Paar andrücken.



SPIDER - AMERIKANER

Gesamtstückzahl: 45

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

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 2 Minuten rühren.

Dekor

_____ 450 g **Kuchenglanz Zartbitter**
 _____ 45 g **Kuchenglanz Vanille**

Herstellung

- ✦ Die Backbleche einfetten und mit Mehl bestäuben.
- ✦ Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen (pro Stück ca. 65 g) und abbacken.
- ✦ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ✦ Mit **Kuchenglanz Zartbitter** überziehen.
- ✦ Drei Ringe **Kuchenglanz Vanille** aufdressieren und mit einem Messer zu einem Spinnennetz ausgarnieren.

Backtechnik

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

LEBKUCHEN - SKELETTE

Gesamtstückzahl: 140

_____ 900 g Honig
 _____ 500 g Wasser
 _____ 2000 g **LebQuick**

↳ Spiralknetter:
2 Minuten langsam

_____ 1000 g Weizenmehl Type 550

+ 2 Minuten langsam kneten

_____ 2100 g **Kuchenglanz Zartbitter**

Eiweißspritzglasur

_____ 100 g Wasser
 _____ 15 g **Ovasil**
 _____ 1 g Zitronensäure
 _____ 500 g Puderzucker, gesiebt

↳ **Ovasil** mit dem Wasser verrühren, aufschlagen. Die Fruchtsäure hinzufügen und den Zucker nach und nach dazu geben.

Herstellung

- ✦ Honig und 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 Formen ausstechen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Mit **Kuchenglanz Zartbitter** überziehen.
- ✦ Die Figuren mit Eiweißspritzglasur ausgarnieren.

Backtechnik

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



QUARKTEIG - GEISTER

Gesamtstückzahl: 165

_____	10000 g	Quarkella
_____	3000 g	Wasser, kalt
_____	2000 g	Vollei
_____	3000 g	Zucker
_____	45 g	Kovanil
_____	330 g	Cranberries, getrocknet

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 5 Minuten verkneten.
Teigruhe: ca. 20 Min.

Je 2 Cranberries für die Augen andrücken.

Dekor

_____	1000 g	Butter, flüssig
_____	3000 g	Zucker
_____	300 g	Dekorpulver

Herstellung

- ✦ Den Teig auf 4 mm ausrollen, die Figuren ausstechen und backen.
- ✦ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ✦ Mit **Dekorpulver** absieben.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 215 °C Oberhitze und 190 °C Unterhitze
- ✦ Backzeit: ca. 12 Minuten

Tipp:

Alternativ können die Gebäcke vor dem Backen auch nur mit Eistreiche abgestrichen werden.

WAFFEL - SPEERSPITZEN

Gesamtstückzahl: 29

_____	1000 g	Waffel-Mix
_____	750 g	Wasser

Alle Zutaten glatt rühren.

Dekor

_____	600 g	Kuchenglanz Vanille
_____	450 g	Schokobella-Creme rot [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ✦ Zur Herstellung der Waffeln am Stiel den Waffeleisen-Einsatz wechseln, das Waffeleisen auf 200 °C vorheizen und mit Öl einpinseln.
- ✦ Die Waffelmasse mittels Spritzbeutel, 6er Lochtülle auf das Eisen dressieren, den Holzstiel direkt nach dem Einfüllen der Masse einlegen und backen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

GRUNDREZEPTE

BISKUITBÖDEN, HELL

_____ 3000 g **Bisquit 100 PLUS**
_____ 1800 g Vollei
_____ 600 g Wasser

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen

Backtechnik

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

ERDBEER-TRÄNKE

_____ 3000 g Wasser
_____ 2000 g Zucker

aufkochen, evtl. abschäumen und abkühlen lassen

_____ 240 g **Dessertpaste Erdbeer** zusetzen

BUTTERCREME MIT CREMONTE

_____ 1000 g **Cremonte**
_____ 1500 g Wasser, ca. 20 °C
_____ 1300 g Butter, weich

kurz verrühren

Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

SCHOKOBELLA-CREME ROT

_____ 400 g **Schokobella weiß**
_____ 8 Stk. Power Flowers Red
_____ 1 Stk. Power Flowers Yellow

Zusammen auflösen und gut verrühren.

MÜRBETEIG

_____ 1000 g **Mürbella**
_____ 400 g Rau Back Extra, weich
_____ 100 g Vollei

Spiralkneter: 2-3 Minuten

RÜHRMASSE

_____ 650 g **RührQuick Soft**
_____ 350 g Zucker
_____ 400 g Deli Rapsöl
_____ 400 g Wasser, kalt

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



DEKORE

1835201 Zucker-Hexenhüte,
4 Motive, 36 Stück
im Karton



1764001 Schoko-Dekor Halloween,
3 Motive, 192 Stück im Karton



1862101 Zucker-Augen,
504 Stück im Karton



BEZUGSQUELLEN

Wilton Backform „Monster Finger“, 8er
z. B. bei www.meincupcake.de

Power Flowers Discovery Box Non Azo (Art.Nr. F012318)
bei www.ibcbelgium.com

Ausstecher Lebkuchenmann, 10 cm
z. B. von Städter bei www.amazon.de

Waffeleisen und diverse Einsätze für Waffeln am Stiel
z. B. von Fa. Neumärker, www.neumaerker.de

Geist-Ausstecher, 18 cm
bei Hugo Klein, Tel.: 07356-2306

DOWNLOADVORLAGEN

- ✦ Aktions-Logo
 - ✦ Thekenaufsteller DIN A4
 - ✦ Plakat DIN A1
 - ✦ Deckenhänger DIN A3
- ...sind unter www.martinbraun.de
in der Mediathek unter der Rubrik
Gebäck zu finden.

