

ZUCKERSÜßE  
Nordisch Lecker  
KÖSTLICHKEITEN





ZUCKERSÜßE  
**Nordisch Lecker**  
 KÖSTLICHKEITEN

### Absolut Skandilicious!

Begeistern Sie Ihre Kunden mit nordischen Leckereien, die für das besondere Lebensgefühl aus Schweden, Norwegen & Co stehen und Appetit machen!

Skandinavien ist die Heimat von verwunschenen Orten, kleinen Häfen und styliker Lebensart – dort werden Trends gesetzt!

### "SMAKAR BRA!"

So drückst du Dich auf skandinavisch aus, wenn Du sagen möchtest, dass es Dir schmeckt! Wir sind sicher, dass Du es nach diesen Gebäcken brauchen wirst.

Die nordischen Metropolen stehen für fröhlich-bunte Designs im Stilbruch zu klaren Linien. Alle Details haben das gewisse Etwas und finden weltweit Beachtung bei Groß und Klein.

Die Menschen genießen jede schöne Stunde im Freien und flanieren durch die Gassen der Städte. Dieses ausgelassene Lebensgefühl genießt man am besten bei einer köstlichen Leckerei im kleinen Straßencafé. Bringen Sie Ihren Kunden diesen Lifestyle nach Hause – Sie werden mit Sicherheit begeistert sein!



## Kanelbullar

ZIMTSCHNECKEN

Gesamtstückzahl: 24

- \_\_\_\_\_ 1800 g Mischteig mit Quark (**Hefemürb**) [siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 100 g Butter, flüssig
- \_\_\_\_\_ 150 g Zimtzucker [siehe Grundrezept]

#### Dekor

- \_\_\_\_\_ 200 g Butter
- \_\_\_\_\_ 250 g Zucker
- \_\_\_\_\_ 50 g **Dekorpuder**

#### Herstellung

- ✦ Den Teig auf 84 x 45 cm ausrollen.
- ✦ Mit der aufgelösten Butter bestreichen.
- ✦ Den Zimtzucker aufstreuen.
- ✦ Im Ganzen aufrollen und in Dreiecke mit 7 cm Kantenlänge schneiden.
- ✦ Die Stücke mit einem Rundholz eindrücken und auf ein Blech setzen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Backen buttern und im Zucker wälzen.
- ✦ Mit **Dekorpuder** absieben.

#### Backtechnik

- ✦ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ✦ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 12–14 Minuten



## Sverigetårta

SCHWEDEN-TORTE

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24

#### Duchesse-Masse

- \_\_\_\_\_ 500 g Wasser
- \_\_\_\_\_ 50 g **Ovasil**
- \_\_\_\_\_ 450 g Zucker
- \_\_\_\_\_ 450 g Mandeln, gemahlen
- \_\_\_\_\_ 150 g Brösel
- \_\_\_\_\_ 50 g Butter, flüssig

Wasser und **Ovasil** aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben. Mandeln, Brösel und Butter untermischen.

#### Schokobella-Füllung

- \_\_\_\_\_ 175 g **KSK**
- \_\_\_\_\_ 15 g **Alaska 666**
- \_\_\_\_\_ 500 g Wasser, ca. 40 °C
- \_\_\_\_\_ 550 g **Schokobella weiß**

**KSK** und **Alaska 666** mit warmen Wasser verrühren und mit **Schokobella weiß** im mittleren Maschinengang 3 Minuten aufschlagen.

#### Dekor

- \_\_\_\_\_ 450 g **Variegò Chocomilky & Cereals**
- \_\_\_\_\_ 100 g **Mohrenglanz Vollmilch**

**Mohrenglanz Vollmilch** auflösen, mit **Variegò Chocomilky & Cereals** verrühren.

#### Herstellung

- ✦ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ✦ Die Duchesse-Masse in 6 Ringe (18 cm Ø) füllen und glatt streichen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Auskühlen die Böden aus den Ringen lösen und das Backpapier abziehen.
- ✦ 3 Böden mit Ringen umstellen und je 300 g Schokobella-Füllung einstreichen.
- ✦ Den zweiten Boden auflegen und die restliche Füllung aufstreichen.
- ✦ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ✦ Aus den Formen lösen und die Torte überziehen.

#### Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 190 °C (=40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ✦ Backzeit: ca. 30 Minuten





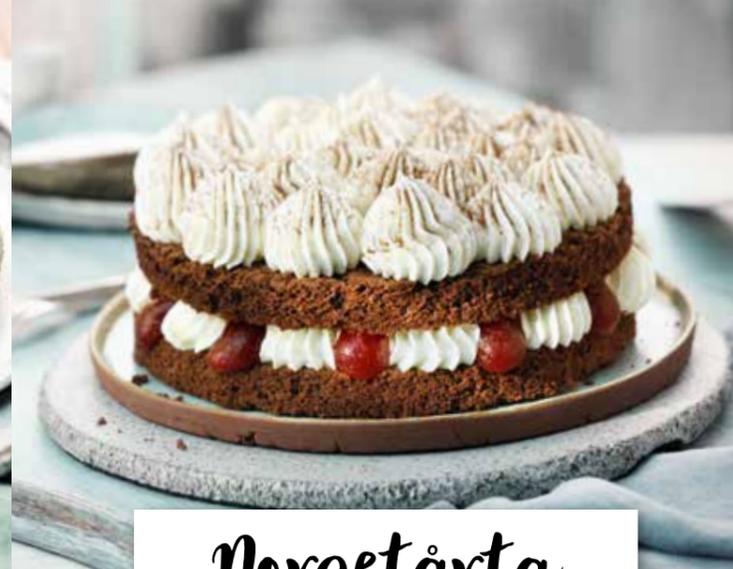
# Nötkrans

NUSSKRANZ



# Mandeltarte

MANDEL-TARTE



# Norgetårta

NORWEGEN-TORTE



# Snigelblåbär

HEIDELBEER-SCHNECKEN

3 Frankfurter Kranzformen; Gesamtstückzahl: 48

- 150 g Butter, weich
- 180 g Haselnüsse, gehobelt

Die Formen mit der Butter fetten und mit den Haselnüssen austreuen.

### Nuss-Sandmasse

- 1100 g Sand-frisch & locker
- 550 g Butter
- 550 g Vollei
- 200 g Haselnüsse, gemahlen
- 5 g Combani
- 1 g Zimt

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

- 150 g Haselnusscreme stückig

Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

### Dekor

- 30 g Dekorpulver

### Herstellung

- Die Masse einfüllen und abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Dekorpulver absieben.

### Backtechnik

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

1 Tarteform 28 cm Ø, 2,5 cm Höhe; Gesamtstückzahl: 16

- 200 g Mürbeteig mit Mürbella [siehe Grundrezept]

### Mandelmasse

- 500 g Mandelkrone
- 150 g Butter
- 150 g Vollei
- 50 g Weizenmehl Type 405
- 5 g Sizilia
- 3 g Mandel-Aroma

Alle Zutaten mit grober Rute ca. 2 Minuten aufschlagen.

### Dekor

- 10 g Dekorpulver

### Herstellung

- Die Form mit Mürbeteig auslegen.
- Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Aus den Formen lösen.
- Mit Dekorpulver absieben.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

9 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 72

### Schokoböden

- 2000 g Schoko-Rührkuchen
- 250 g Haselnüsse, gerieben
- 900 g Wasser
- 450 g Sahne, flüssig
- 300 g Deli Rapsöl
- 300 g Schokobella Feinherb
- 400 g Mandelkrone
- 20 g Caribia
- 20 g Combani

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

### Cranberry-Fruchtfüllung

- 1000 g Fruchtpüree Cranberry
- 90 g Kabi
- 160 g Zucker

Kabi und Zucker trocken mischen und in das Fruchtpüree Cranberry einrühren.

### Vanille-Sahne

- 400 g Alaska-express Vanille
- 500 g Wasser, 25 °C
- 2000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

### Dekor

- 10 g kakaohaltiger Dekorpulver [siehe Grundrezept]

### Herstellung

- Die Masse in vorbereitete Ringe füllen und abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend waagrecht durchschneiden.
- Die Vanille-Sahne und die Cranberry-Füllung abwechselnd tupfenförmig auf den untersten Boden dressieren, so dass sie am Rand noch sichtbar sind.
- Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Vanille-Sahne garnieren.
- Mit Kakao-Dekorpulver absieben.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

2 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 80

### Butter-Hefeteig

- 2000 g Weizenmehl Type 550
- 60 g HefeSoft
- 300 g Zucker
- 300 g Butter
- 180 g Hefe
- 200 g Vollei
- 800 g Wasser, kalt, evtl. 25 % Crushed-Ice verwenden
- 15 g Hefeteig-Aroma
- 3 g Kardamom

Spiralkneter: 2 + 6-8 Minuten  
Teigtemperatur: 22-24 °C  
Teigruhe: ca. 10 Minuten

### Persipan-Füllung

- 1100 g Persipan-Füll
- 400 g Wasser
- 200 g Butter, flüssig

Alle Zutaten zusammen verrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

### Kaltcreme

- 1000 g Wasser
- 350 g KSK
- 100 g Butter, flüssig

Alle Zutaten zusammen verrühren.

- 700 g Heidelbeeren, TK
- 100 g Zimtzucker [siehe Grundrezept]
- 200 g Cristaline neutral

### Herstellung

- Die Teigstücke auf 120 x 40 cm ausrollen.
- Die Persipan-Füllung und die Kaltcreme aufstreichen.
- Die Früchte und den Zimtzucker aufstreuen, aufrollen und kurz anfrosten.
- In 3 cm breite Stücke schneiden, auf gefettete Bleche legen (8 x 5 Stück) und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.
- Nach dem Backen mit Cristaline neutral abglänzen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: 220 °C auf 210 °C fallend (= 10-20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25-30 Minuten





## Prinsesstårta

### PRINZESSINNEN-TORTE

- 6 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 48
- \_\_\_\_\_ 480 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 6 Stk., 2 mm dick [siehe Grundrezept]
  - \_\_\_\_\_ 120 g Aprikosenkonfitüre
  - \_\_\_\_\_ 720 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 6 Stk., 18 cm Ø und 6 Stk. 10 cm Ø [siehe Grundrezept]
  - \_\_\_\_\_ Cranberry-Fruchtfüllung
  - \_\_\_\_\_ 750 g **Fruchtpüree Cranberry**
  - \_\_\_\_\_ 60 g **Kabi**
  - \_\_\_\_\_ 120 g Zucker
  - \_\_\_\_\_ Bayerisch-Creme
  - \_\_\_\_\_ 400 g **KSK**
  - \_\_\_\_\_ 180 g **Alaska-express Neutral**
  - \_\_\_\_\_ 1000 g Wasser, 20 °C
  - \_\_\_\_\_ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - \_\_\_\_\_ Dekor
  - \_\_\_\_\_ 600 g Marzipan, angewirkt, grün eingefärbt

- Herstellung**
- ✦ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Biskuit-Boden auflegen.
  - ✦ Die Cranberry-Füllung aufstreichen.
  - ✦ Mit der Bayerisch-Creme sowie dem kleineren Biskuitboden kuppelförmig zur Torte zusammensetzen
  - ✦ Anschließend gut durchkühlen lassen.
  - ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Köpenhamn

### KOPENHAGENER

- Gesamtstückzahl: 18
- \_\_\_\_\_ 1500 g Dänischer Plundereteig [siehe Grundrezept]
  - \_\_\_\_\_ Mandelfüllung
  - \_\_\_\_\_ 400 g **Mandella**
  - \_\_\_\_\_ 150 g Wasser
  - \_\_\_\_\_ 200 g Mandeln, gehackt
  - \_\_\_\_\_ 30 g **Dekorpuder**
- Verrühren und 15 Minuten quellen lassen.
- Herstellung**
- ✦ Den Teig auf 90 x 40 cm ausrollen.
  - ✦ Die Mandelfüllung auf die untere Hälfte aufstreichen und die andere Hälfte überschlagen.
  - ✦ In 5 cm breite Stücke schneiden und leicht mit Wasser abstreichen.
  - ✦ Die Oberfläche leicht in die gehackten Mandeln drücken und entgegengesetzt aufdrehen.
  - ✦ Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit etwas Dampf abbacken.
  - ✦ Nach dem Backen mit **Dekorpuder** absieben.
- Backtechnik**
- ✦ Backtemperatur: 220 °C auf 210 °C fallend (= 10–20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  - ✦ Backzeit: ca. 15–18 Minuten



# Grundrezepte

## DÄNISCHER PLUNDERTEIG

- \_\_\_\_\_ 3000 g Weizenmehl Type 550
  - \_\_\_\_\_ 120 g **CrossQuick**
  - \_\_\_\_\_ 300 g Butter
  - \_\_\_\_\_ 300 g Zucker
  - \_\_\_\_\_ 200 g Hefe
  - \_\_\_\_\_ 250 g Vollei
  - \_\_\_\_\_ 150 g Eigelb
  - \_\_\_\_\_ 1000 g Wasser, kalt, evtl. 30 % Crushed-Ice verwenden
  - \_\_\_\_\_ 25 g **Hefeteig-Aroma**
  - \_\_\_\_\_ 3 g Kardamom
  - \_\_\_\_\_ 2000 g Butterziehplatte
- Spiralkneter: 2 + 3 Minuten  
Teigtemperatur: 18–20 °C

### Herstellung

- ✦ Den Hefeteig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ✦ Die Butterziehplatte etwas dünner rollen und in zwei einfachen und einer doppelten Tour einziehen.
- ✦ Zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen und beim Ausrollen eine Teigdicke von 11 mm nicht unterschreiten.
- ✦ Den fertig getourten Plundereteig nochmals entspannen lassen/gut durchkühlen.
- ✦ Anschließend zu den gewünschten Gebäcken weiter verarbeiten.

## MÜRBETEIG

- \_\_\_\_\_ 1000 g **Mürbella**
  - \_\_\_\_\_ 400 g Butter
  - \_\_\_\_\_ 100 g Vollei
- Knetzeit: 3 Minuten langsam.



## MISCHTEIG MIT QUARK

- \_\_\_\_\_ 5000 g **Hefemürb**
  - \_\_\_\_\_ 500 g Quark (Magerstufe)
  - \_\_\_\_\_ 500 g **Rau Back extra** oder Butter
  - \_\_\_\_\_ 350 g Vollei
  - \_\_\_\_\_ 1150 g Wasser
  - \_\_\_\_\_ 400 g Hefe
- Spiralkneter: 2 + 6 Minuten  
Teigtemperatur: ca. 24–26 °C  
Teigruhe: ca. 15 Minuten

## BISKUITBÖDEN, HELL

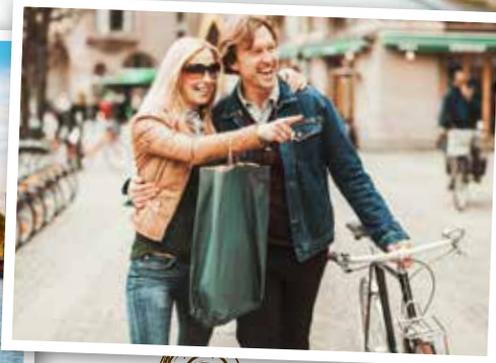
- 9 Ringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch
- \_\_\_\_\_ 1500 g **Bisquit 100 PLUS**
  - \_\_\_\_\_ 900 g Vollei
  - \_\_\_\_\_ 300 g Wasser
- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- Backtechnik**
- ✦ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  - ✦ Backzeit: ca. 30 Minuten

## ZIMTZUCKER

- \_\_\_\_\_ 15 g **Zimt**
  - \_\_\_\_\_ 500 g Zucker
- mischen

## KAKAOHALTIGER DEKORPUDER

- \_\_\_\_\_ 100 g Kakaopulver
  - \_\_\_\_\_ 50 g **Dekorpuder**
- mischen



## Downloadvorlagen

- Nordisch-Lecker Logo
- DIN A3 Deckenhänger
- DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
- DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller

...sind unter [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)  
in der Mediathek unter der Rubrik  
Gebäck zu finden.



**MARTIN BRAUN KG**  
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de), [verkauf@martinbraun.de](mailto: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**