



Ostergebäcke

Dinkel-Spiegeleier

Gesamtstückzahl: 60



.....	400 g	Dinkel-Quarkteig
.....	1400 g	Dinkel all-in-one
.....	200 g	Dinkelmehl Type 630
.....	200 g	Zucker
.....	200 g	Butter
.....	200 g	Hefe
.....	200 g	Vollei
.....	250 g	Wasser
.....	350 g	Quark (Magerstufe)
		▶ Spiralknetter: 6 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten
		Füllung
.....	600 g	KSK-Creme
		[siehe Grundrezept]
.....	900 g	Aprikosen, halbiert
.....	250 g	Aprikosenkonfitüre

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Den Ballen abpressen, rundwirken und die Teiglinge auf Backbleche setzen.
- ▶ Die Teiglinge entspannen lassen, flachdrücken und in der Mitte eindrücken.
- ▶ Die KSK-Creme aufdressieren.
- ▶ Die Früchte auflegen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Aprikotieren.

Backtechnik

- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ▶ Backtemperatur : ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

Joghurt-Kokos-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



.....	500 g	Muffin Soft
.....	275 g	Vollei
.....	250 g	Rau Deli Rapsoel
.....	50 g	Wasser
		▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.
		Füllung
.....	50 g	Kabi
.....	20 g	Zucker
.....	450 g	Fruchtpüree Ananas
		▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.
		Joghurt-Kokos-Sahnecreme
.....	380 g	Alaska-express Joghurt-Kokos
.....	760 g	Wasser, ca. 20 °C
.....	760 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
		▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
		Geleeguss
.....	150 g	Cristaline Neutral
		Dekor
.....	20 g	Kokosraspel, geröstet
.....	50 g	Garniersahne
		[siehe Grundrezept]
.....	22 Stk.	Schoko-Dekor Frühling

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C
(= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Nusscreme-Kleintorte

3 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 24



- 210 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken
[siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- Sandmasse
- 600 g **Sand-frisch & locker**
- 265 g Vollei
- 115 g Wasser
- 50 g **Dessertpaste Eierlikör**
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 Minuten aufschlagen.
- 180 g Eierlikör-Tränke
[siehe Grundrezept]

- 1.000 g Buttercreme mit **Cremonte**
[siehe Grundrezept]
- 100 g **Haselnusscreme fein**
 - ▶ Buttercreme mit Haselnusscreme fein abschmecken.
- Dekor
- 150 g Mandeln, gehackt
- 50 g kakaohaltiges Dekorpuder
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Sandmasse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ 2 x durchschneiden.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Mit der Haselnusscreme und den restlichen Böden zusammensetzen (tränken).

- ▶ Die Torten einstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik Sandmasse

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C
(= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Rhabarber-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 720 g **Sandmasse**
..... 420 g **Sand BASIC**
..... 360 g Vollei
..... 30 g **Rau Deli Rapsoel**
..... 30 g **Orangella**
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.

..... 400 g **Quark-Erdbeermasse**
..... 400 g Quarkmasse mit **Käse-Frisch flach** [siehe Grundrezept]
..... 20 g **Dessertpaste Erdbeer**
▶ Die Quarkmasse mit der Dessertpaste abschmecken.

..... 400 g Rhabarber
..... 30 g **Kabi**
▶ Rhabarber mit Kabi ummanteln.

..... 300 g **Dekor**
..... 300 g Geleeguss mit **Colorado neutral** [siehe Grundrezept]
..... 15 g **Dessertpaste Erdbeer**
▶ Den Geleeguss mit der Dessertpaste abschmecken.

Herstellung

- ▶ Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Quarkmasse diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

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

Rübli-Cookies

Gesamtstückzahl: 50



- 1.000 g **American Cookie**
 - 400 g Butter, weich
 - 60 g Karotten-/ Möhrensaft
 - 60 g Mandeln, gehackt, geröstet
 - 250 g Karotten/Möhren, geraspelt
- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
Knetzeit: 2 + 2

Herstellung

- ▶ Den Cookie Teig mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 35 g Stücke abwägen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C
(= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 13 Minuten

Rübli Creme-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**
[siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 2.000 g Nousinoroulade, 4 Stück, 60 x 20 cm
[siehe Grundrezept]

Tränke

- 200 g Läuterzucker
- 20 g **Dessertpaste Orange**

Karotten-Creme

- 350 g **Cremonte**
 - 525 g Karotten-/ Möhrensaft
 - 455 g Butter, weich
 - 300 g Karotten/Möhren, geraspelt
 - 10 g **Dessertpaste Orange**
- ▶ Cremonte und den Karottensaft kurz verrühren. Butter, Dessertpaste Orange und geraspelte Karotten zugeben.
Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Geleeguss

- 150 g **Cristaline Gelb**
 - 50 g **Cristaline Rot**
- ▶ Verrühren

Dekor

- 22 Stk. **Marzipan-Rübli**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Creme und den restlichen Rouladen zusammensetzen (tränken).
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Ostertaler

Gesamtstückzahl: 24

Stracciatella- Johannisbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



.....	400 g	Brandmasse
.....	600 g	Brandmassen-Mix
.....	20 g	Rau Deli Rapsoel
		▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 2 Minuten glatt rühren.
.....	480 g	Streusel mit Mürbella [siehe Grundrezept]
.....	80 g	KSK-Creme
.....	260 g	KSK
		▶ Glatt rühren
.....	480 g	Fruchti-Top Orange
.....	420 g	Aprikosen, Dosenware, gut abgelaufen
.....	120 g	Geleeguss mit Colorado neutral [siehe Grundrezept]

.....	600 g	Muffin Soft
.....	330 g	Vollei
.....	300 g	Rau Deli Rapsoel
.....	60 g	Wasser
		▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.
.....	500 g	Fruchti-Top Schwarze Johannisbeere
.....	170 g	Stracciatella-Sahne
.....	215 g	Alaska-express Stracciatella
.....	850 g	Wasser, 20 - 25 °C
		Sahne, geschlagen, ungesüßt
		▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
.....	150 g	Geleeguss
.....		Cristaline Neutral
.....	50 g	Dekor
.....	200 g	Schoko-Pailletten
		Johannisbeeren, frisch

Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Brandmasse aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen und andrücken.
- ▶ Die KSK-Creme mittig eindressieren.
- ▶ Fruchti-Top aufdressieren.
- ▶ Aprikosenhälften auflegen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C
(= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Grundrezepte

Grundrezept Eierlikör-Tränke

- 1.000 g Wasser
- 1.000 g Zucker
 - ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 100 g **Dessertpaste Eierlikör**
 - ▶ Abschmecken

Grundrezept Garniersahne

- 50 g **Alaska-express Neutral**
- 50 g Wasser, 20 - 25 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Grundrezept Geleeguss

- 1.000 g **Colorado neutral**
- 500 g Wasser
 - ▶ Kurz aufkochen

Grundrezept kakaohaltiges Dekorpuder

- 100 g Kakaopulver
- 50 g **Dekorpuder**
 - ▶ mischen

Grundrezept KSK-Creme

- 350 g **KSK**
- 1.000 g Wasser
 - ▶ Alle Zutaten glatt rühren.
Bei größeren Mengen die Creme im schnellen Maschinengang 5 Minuten glatt rühren.

Grundrezept Quarkmasse

- 800 g **Käse-Frisch flach**
- 2.000 g Quark (Magerstufe)
- 600 g Vollei
- 1.400 g Wasser
 - ▶ Alle Zutaten glatt rühren.

Grundrezept Buttercreme

- 1.000 g **Cremona**
- 1.500 g Wasser, ca. 20 °C
 - ▶ Kurz verrühren.
- 1.300 g Butter, weich
 - ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Grundrezept Streusel

- 1.000 g **Mürbella**
- 500 g Butter
 - ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Grundrezept Mürbeteig

- 1000 g **Mürbella**
- 400 g **Rau Back extra**, weich
- 100 g Vollei
 - ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Nousinoroulade

- 700 g **Nousino**
- 350 g Vollei
- 50 g Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes 60 x 40 cm Blech streichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Dekorartikel



Art.-Nr.	Artikelname	Menge
1853001	Marzipan-Rübli*	200 Stück im Karton
1715701	Osterei, Schoko-Dekor*	196 Stück im Karton
1859201	Osterei retro, Schoko-Dekor*, 3 Motive	224 Stück im Karton
1743001	Ostern, Schoko-Dekor, 2 Motive	432 Stück im Karton
1843301	Zucker Osterhase* 4 Motive	96 Stück im Karton
1731301	Frühling, Schoko-Dekor, 3 Motive	192 Stück im Karton
1731401	Frohe Ostern, Schoko-Dekor, 3 Motive	192 Stück im Karton



Hinweis: Die Abbildungen entsprechen nicht der Originalgröße.



12/2020 RO



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 676