



Rund um  
**Hefesoft-Blechkuchen**

## Grundrezept **Hefeteig**



- ..... 1000 g Weizenmehl Type 550
- ..... 30 g **HefeSoft**
- ..... 150 g Zucker
- ..... 180 g Butter, oder Backmargarine
- ..... 80 g Hefe, (die Hefemenge ist je nach Betriebsablauf anzupassen)
- ..... 140 g Vollei
- ..... 310 g Wasser, kalt, bis 350 g  
Die Wassermenge ist der Mehqualität anzupassen.
- ..... 18 g Salz
- ..... 10 g **Hefeteig-Aroma RSPO SG**
  - ▶ Spiralkneter: 4 + 7 Minuten  
Die Knetzeit ist der Teiggröße und dem verwendeten Knetsystem anzupassen.

### **Herstellung**

**TIPP:** Zum Aromatisieren **Sizilia, Combani, Caribia, Butter-Sahne-Aroma** oder **Feines Mandel-Aroma** verwenden.

### **Backtechnik**

- ▶ Teigttemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten
- ▶ Ballengare: 10 - 15 Minuten

## Grundrezept **Streusel**

- ..... 1000 g **Mürbella**
- ..... 500 g Butter
  - ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

# Fruchtiger Butterkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm



- ..... 1200 g Hefeteig mit **Hefesoft**  
[siehe Grundrezept]
  
- Buttermasse**
- ..... 150 g Butter
- ..... 60 g Fondant
  - ▶ Die weiche Butter mit dem Fondant aufschlagen.
  
- ..... 700 g **Fruchtig-Top Erdbeere** oder ein anderes  
Fruchtig-Top
  
- Auflage**
- ..... 120 g Mandeln, gehobelt
- ..... 100 g Zucker
  
- ..... 200 g Sahne, flüssig

# Orangen-Schokocreme- Butterkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm



- ..... 1200 g Hefeteig mit **Hefesoft**  
[siehe Grundrezept]
  
- Schokocreme-Füllung**
- ..... 500 g **Schokoladen-Cremepulver**
- ..... 200 g Wasser
- ..... 50 g **Rau Deli Rapsöl**
  - ▶ Verrühren.
  
- ..... 700 g **Fruchtig-Top Orange** oder ein anderes  
Fruchtig-Top
  
- Auflage**
- ..... 120 g Mandeln, gehobelt
- ..... 100 g Zucker
  
- ..... 200 g Sahne, flüssig

## Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Die Buttermasse bzw. Füllung und Fruchtig-Top tupfenförmig aufspritzen.
- ▶ Mit Mandeln und Zucker bestreuen.
- ▶ Nach einer kurzen Zwischengare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen den noch warmen Butterkuchen mit flüssiger Sahne abstreichen.

## Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 10 Minuten
- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

# Fruchtiger Streuselkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm



- ..... 1350 g Hefeteig mit **Hefesoft**  
[siehe Grundrezept]
  
- Creme**
- ..... 400 g **Bon Citron**
  
- Früchte**
- ..... 400 g Johannisbeeren, TK
- ..... 15 g **Kabi**  
▶ Mischen.
  
- ..... 900 g Streusel mit **Mürbella**  
[siehe Grundrezept]

## Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Abbacken bei: 1/2 Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

# Apfel-Zuckerkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm



- ..... 1200 g Hefeteig mit **Hefesoft**  
[siehe Grundrezept]
  
- Mandelcremefüllung**
- ..... 600 g Wasser
- ..... 175 g **KSK**
- ..... 250 g **Mandella**  
▶ Glattrühren.
  
- ..... 1000 g **Fruchti-Top Apfel Traditionell**
  
- Mandelmischung**
- ..... 200 g Butter, flüssig
- ..... 100 g Mandeln, gehackt
- ..... 100 g Mandeln, gestiftelt
- ..... 200 g Hagelzucker  
▶ Mischen.
  
- ..... 400 g Streusel mit **Mürbella**  
[siehe Grundrezept]

## Herstellung

- ▶ Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort abwiegen, zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten angaren lassen.
- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Den Kuchen angaren lassen, in die Oberfläche Löcher eindrücken und die Mandelcremefüllung aufdressieren.
- ▶ Die Früchte auflegen.
- ▶ Die Mandelmischung aufstreuen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

- ▶ Teigttemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Abbacken bei: 1/2 Gare
- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

# Frucht-Buchteln

3 Bleche, 60 x 40 cm, 120 Stück



..... 6000 g Hefeteig mit **Hefesoft**  
[siehe Grundrezept]

..... 180 g Butter, flüssig

..... 180 g Vanillezucker  
[siehe Grundrezept]

..... 4200 g **Fruchti-Top Erdbeere**

## Dekor

..... 180 g Butter, flüssig

..... 180 g Vanillezucker  
[siehe Grundrezept]

..... 120 g **Dekorpunder**

## Herstellung

- ▶ Den Teig zu Ballen à 1500 g abwiegen und nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Die Bleche mit je ca. 60 g Butter einstreichen und je ca. 60 g Vanillezucker aufstreuen.
- ▶ Jeweils 40 Stück (8 x 5) auf das Blech absetzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare die Teiglinge in der Mitte eindrücken und die Fruchtfüllung (ca. 35 g) mit einem Spritzbeutel (10er Lochtülle) einfüllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ▶ Mit **Dekorpunder** absieben.

**TIPP:** Zur Füllung eignen sich alle Fruchti-Top-Sorten oder selbst hergestellte Fruchtfüllungen mit Capfruit Fruchtpurees.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C  
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten

## Grundrezept Vanillezucker

..... 1000 g Zucker

..... 20 g **Kovanil**

- ▶ Mischen.

# Rollkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück



..... 1100 g Hefeteig mit **Hefesoft**  
[siehe Grundrezept]

## Quark-Creme

..... 200 g **Käse-Frisch flach**  
..... 400 g Quark (Magerstufe)  
..... 100 g Vollei  
..... 200 g Wasser

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

..... 1750 g Hefeteig mit **Hefesoft** [siehe Grundrezept]

..... 1400 g Mandelhaltige Füllung mit **Mandella**  
[siehe Grundrezept]

## Dekor

..... 250 g Aprikosenkonfitüre  
..... 200 g Fondant

## Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Den zweiten Hefeteig auf 130 x 50 cm ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ In 2 cm breite Scheiben schneiden und auf den vorbereiteten Hefeteigboden legen, etwas andrücken (flach drücken).
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Aprikotieren und glasieren.

## Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: knapper Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C  
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

## Grundrezept Mandelhaltige Füllung

..... 1000 g **Mandella**

..... 400 g Wasser

- ▶ Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.

**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

  
**MARTIN BRAUN GRUPPE**

