



Rund um
Hefesoft-Blechkekuchen

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 glatrühren.

..... 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.



04/2024



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. 706