



Süßes statt Saures **Halloween-Rezepte**

Geister-Törtchen

1 Silikonform, 24 Halbrunde



Brownieböden

..... 5,000 kg	Brownie-Mix
..... 0,800 kg	Wasser
..... 0,400 kg	Sahne, flüssig
..... 0,400 kg	Vollei
▶ Alle Zutaten glattrühren.	

..... 0,200 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa
----------------	---

Quarkmasse

..... 0,640 kg	Cheesequick RSPO SG
..... 0,065 kg	Zucker
..... 0,640 kg	Wasser, 50 °C
..... 1,090 kg	Quark (Magerstufe)
..... 0,510 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst
▶ Cheesequick und Zucker mischen, Wasser zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute 1 Minute glattrühren. Dann den Quark zugeben und im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen. Zum Schluss Schokobella unterlaufen lassen.	

Dekor

..... 1,200 kg	Vizyon Rollfondant weiß
▶ Rollfondant auf 1,5 mm ausrollen und ø 15 cm ausstechen.	

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit einem Ausstecher (7,5 cm Ø) ausstechen.
- ▶ Schokobella aufstreichen.
- ▶ Die Quarkmasse in die Silikonmatte füllen, 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Zusammensetzen.
- ▶ Mit Rollfondant eindecken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Dracula Kringel*

Gesamtstückzahl: 240



Hefeteig

9,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,100 kg	Soft Nr.1
2,000 kg	Velvet Cake schwarz
0,600 kg	Backmargarine
0,200 kg	Salz
0,500 kg	Hefe
5,500 kg	Wasser
0,500 kg	Sesam, weiß

Creme

12,000 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa
12,000 kg	Frishkäse
	► Schokobella aufschlagen und den Frishkäse nach und nach zugeben.

Dekor

2,000 kg	Cristaline Rot
0,100 kg	Dessertpaste Kirsch
	► Abschmecken.

Herstellung

- Die aufgerollten Teiglinge zu Kringeln formen.
- Auf Gare stellen.
- Den Sesam aufstreuen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend durchschneiden.
- Die Creme aufdressieren.
- Mit Cristaline überspinnen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Spiralkneter: 2 + 8 Minuten
- Knetzeit: Teig plastisch auskneten
- Teigtemperatur: ca. 22–25 °C
- Teigruhe: keine
- Balleneinwaage: 2200 g
- Ballengare: 10–15 Minuten
- Aufarbeitung : wie gewohnt
- Stückgare: ca. 30 Minuten
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backen: mit Schwaden
- Backzeit: ca. 12–15 Minuten

* Bei diesem Gebäck handelt es sich um ein Feingebäck.

Hexen-Gugelhupf

4 Rodon Formen, Ø 18 cm, 12 cm hoch



Velvetmasse

..... 1,000 kg	Velvet Cake lila
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
- Einwaage: 450 g

Überzug

..... 0,200 kg	Schokobella Heidelbeere
	RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt
..... 0,020 kg	Schokobella feinherb
	RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

Dekor

..... 0,080 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa
	▶ Aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Teufels-Roulade

1 Roulade 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40



Velvet Rouladen

..... 0,800 kg Velvet Rouladen orange, 60 x 40 cm
[siehe Grundrezept]

Sahnecreme

..... 0,200 kg **Alaska-express Bottermelk-Waldfrucht**
..... 0,400 kg Wasser, ca. 20 °C
..... 0,400 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 0,270 kg **Fruchti-Top Orange**

Dekor

..... 0,100 kg Garniersahne
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Roulade der Länge nach halbieren.
- ▶ Die Sahnecreme auf den Rouladen verteilen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Fruchti-Top der Länge nach aufdressieren.
- ▶ Zu Rouladen aufrollen.
- ▶ In ca. 3 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Spider Cookies

Gesamtstückzahl: 32



Velvetmasse

..... 0,075 kg **Velvet Cake blau** oder **Velvet Cake rot**
..... 0,025 kg Wasser
▶ Glattrühren.

Cookieteig

..... 0,500 kg **American Cookie**
..... 0,180 kg Butter, weich
..... 0,030 kg Wasser
▶ Spiralkneter: 2 + 2.
Zum Schluss die Velvetmasse unterkneten.
Einwaage: 25 g

Dekor

..... 0,065 kg **Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst

Herstellung

- ▶ Abbacken.
- ▶ Die noch warmen Cookies mittig leicht andrücken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 14 Minuten

Grundrezepte

Velvet Rouladen orange

2 Bleche, 60 x 40 cm

1,000 kg	Velvet Cake orange
0,300 kg	Vollei
0,200 kg	Wasser
0,100 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen.

Garniersahne

0,050 kg	Alaska-express Neutral
0,050 kg	Wasser, 20–25 °C
0,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 4 Minuten
- ▶ Schwadengabe: 0,5–1 Liter

Verwendete Dekore

2049	Zucker-Augen Comic, sortiert	288 Stück
2847	Zucker-Gespenster, flach, sortiert	84 Stück
2842	Zucker-Hexenhüte, sortiert	36 Stück
2079	Zucker-Augen klein	504 Stück
30554	Halloween-Kugeln 3D, weiße Schokolade, sortiert	40 Stück
30401	Halloween-Kürbisse 3D, weiße Schokolade, sortiert	40 Stück
2027	Zucker-Monster, flach, sortiert	72 Stück



Weitere Informationen
zu Günthart-Dekoren im
Martin Braun Onlineshop



Ihr direkter Weg zum
neuen Onlineshop 

www.martinbraun.de



08/2026



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 773