



*Gebäcke*  
FÜR DIE  
KALTEN TAGE



**Winterzauber**  
Himmlicher Genuss

# Apfel-Winterwelle

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,750 kg	<b>Muffin Soft</b>
..... 0,415 kg	Vollei
..... 0,375 kg	<b>Rau Deli Rapsöl</b>
..... 0,075 kg	Wasser
..... 0,080 kg	<b>Dessertpaste Walnuss</b>
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
	<b>Frucht-Füllung</b>
..... 0,500 kg	<b>Fruchti-Top Apfel</b>
..... 0,100 kg	Walnussbruch, blanchiert
..... 0,002 kg	<b>Zimt</b>
	▶ Verrühren.
	<b>Knusperstreusel</b>
..... 0,250 kg	Streusel ( <b>Mürbella</b> )
	[siehe Grundrezept]
..... 0,125 kg	<b>Bienex</b>
	▶ Mischen.

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

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

# Schoko-Knusper-Schnitte

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 132



..... 2,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,060 kg	<b>HefeSoft</b>
..... 0,280 kg	Zucker
..... 0,250 kg	Butter
..... 0,180 kg	Hefe
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Wasser, kalt (bis 0,860 kg – Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
..... 0,040 kg	Salz
..... 0,060 kg	Kakaopulver
..... 0,030 kg	<b>Lebkuchengewürz</b>
	▶ Spiralknetter: 2 + 6 - 8 Minuten kneten , Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C , Teigruhe: ca. 10 Minuten
	<b>Bienex-Mischung</b>
..... 0,540 kg	Mandeln, gehobelt
..... 1,050 kg	<b>Bienex</b>
	▶ Mischen.
	<b>Schoko-Creme-Füllung</b>
..... 1,800 kg	<b>KSK</b>
..... 5,250 kg	Wasser
..... 0,525 kg	<b>Schokobella Feinherb</b>
	▶ Glattrühren.

## Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Mit Wasser abstreichen.
- ▶ Die Bienex-Mischung aufstreuen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Creme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die Oberfläche einteilen und auflegen.

## Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: ¾ Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

# Winter-Hörnchen & Winter-Pudding-Teilchen

Gesamtstückzahl: 270



	<b>Hefeteig</b>
..... 10,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,300 kg	<b>HefeSoft</b>
..... 1,400 kg	Zucker
..... 1,250 kg	Butter
..... 0,900 kg	Hefe
..... 1,000 kg	Vollei
..... 4,000 kg	Wasser, kalt (bis 4,300 kg – Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
..... 0,200 kg	Salz
..... 0,300 kg	Kakaopulver
..... 0,150 kg	<b>Lebkuchengewürz</b>
	▶ Alle Zutaten im Spiralknetter 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell verkneten. Pressen von 2100 g abwiegen und aufarbeiten.

	<b>Füllung Winter-Hörnchen</b>
..... 3,275 kg	Butterfett
..... 3,275 kg	Hagelzucker
..... 0,030 kg	<b>Zimt</b>
	▶ Mischen und jeweils ca. 25 g für ein Hörnchen verwenden.

	<b>Füllung Winter-Pudding-Teilchen</b>
..... 6,000 kg	Wasser
..... 2,100 kg	<b>KSK</b>
..... 0,900 kg	<b>Schokobella Peanut &amp; Caramel</b> , flüssig
	▶ Alle Zutaten miteinander verrühren und jeweils ca. 30 g für ein Pudding-Teilchen verwenden.

	<b>Dekor Winter-Pudding-Teilchen</b>
..... 2,000 kg	Mandeln, gestiftet

## Herstellung Winter-Hörnchen

- ▶ Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- ▶ Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Die aufgerollten Teiglinge zu Hörnchen formen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik Winter-Hörnchen

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Abbacken bei:  $\frac{3}{4}$  Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C  
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

## Herstellung Winter-Pudding-Teilchen

- ▶ Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- ▶ Die Ballen abpressen und rundwirken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei  $\frac{1}{2}$  Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ **Tipp:** Alternativ können die Pudding-Teilchen vor dem Backen mit gewürzten Streuseln (siehe Grundrezept) bestreut werden.

## Backtechnik Winter-Pudding-Teilchen

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Abbacken bei:  $\frac{3}{4}$  Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C  
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

# Winter-Zucker Kuchen

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 18



..... 2,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,060 kg	<b>HefeSoft</b>
..... 0,280 kg	Zucker
..... 0,250 kg	Butter
..... 0,180 kg	Hefe
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Wasser, kalt (bis 0,860 kg – Die Wassermenge ist der Mehqualität anzupassen.)
..... 0,040 kg	Salz
..... 0,030 kg	<b>Lebkuchengewürz</b>
	▶ Spiralknetter: 2 + 6 - 8 Minuten kneten , Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C , Teigruhe: ca. 10 Minuten
	<b>Buttermasse</b>
..... 0,450kg	Butter
..... 0,150kg	<b>Mandelkrone</b>
	▶ Aufschlagen.
2,100 kg	<b>Fruchti-Top Pflaume</b>
	<b>Auflage</b>
..... 0,300 kg	Mandeln, gehobelt
..... 0,450 kg	Zimtzucker [siehe Grundrezept]
..... 0,600 kg	Sahne, flüssig

## Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei ½ Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Die aufgeschlagene Buttermasse aufspritzen.
- ▶ Fruchti-Top tupfenförmig aufspritzen.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Den Zimtzucker aufstreuen.
- ▶ Nach kurzer Nachgare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen sofort mit flüssiger Sahne dünn abstreichen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

# Winter Minis

2 Stollen-Verbände 16-tlg.; Gesamtstückzahl:32



..... 2,000 kg	<b>Sand BASIC</b>
..... 1,000 kg	Vollei
..... 1,000 kg	Butter
..... 0,500 kg	<b>NussgeNuss</b>
..... 0,350 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten rühren.
..... 1,000 kg	Sultaninen, eingeweicht
..... 0,020 kg	<b>Dessertpaste Rum</b>
..... 0,040 kg	<b>Stollengewürz-Aroma</b>
..... 0,250 kg	<b>Schokoladen-Tropfen</b>
	▶ Unter die fertige Masse heben. Einwaage 190 g Masse.
..... 2,000 kg	<b>Schokobella</b>

## Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Schokobella** überziehen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ▶ **Tipp:** Sie können auch mit ca. 1000 g Masse große Winter Cakes herstellen und mit **Dekorpulver** absieben.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten (Minis)

# Fruchtiger Winterstreusel

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 132



..... 2,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,060 kg	<b>HefeSoft</b>
..... 0,280 kg	Zucker
..... 0,250 kg	Butter
..... 0,180 kg	Hefe
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Wasser, kalt (bis 0,860 kg – Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
..... 0,040 kg	Salz
..... 0,030 kg	<b>Lebkuchengewürz</b>
	▶ Spiralknetter: 2 + 6 - 8 Minuten kneten, Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C , Teigruhe: ca. 10 Minuten
	<b>KSK-Creme</b>
..... 1,050 kg	<b>KSK</b>
..... 3,000 kg	Wasser
	▶ Glattrühren.
..... 2,100 kg	<b>Fruchti-Top Orange</b>
	<b>Streusel</b>
..... 2,250 kg	Gewürzte Streusel [siehe Grundrezept]

## Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Die KSK-Creme aufstreichen.
- ▶ Fruchti-Top tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

- ▶ Abbacken bei:  $\frac{3}{4}$  Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

# Mandel-Apfelschnitte

2 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 88



..... 0,350 kg	<b>Dinkel all-in-one</b>
..... 1,200 kg	Dinkelmehl Type 630
..... 0,170 kg	Zucker
..... 0,170 kg	Butter
..... 0,170 kg	Hefe
..... 0,170 kg	Vollei
..... 0,450 kg	Wasser
	▶ Spiralknetter: 6 + 5 Minuten verkneten Teigruhe: 10 Minuten
..... 0,200 kg	Brösel
	<b>Füllung</b>
..... 0,400 kg	Mandeln
..... 1,000 kg	Sultaninen, eingeweicht
..... 4,200 kg	<b>Fruchti-Top Apfel</b>
..... 0,015 kg	<b>Zimt</b>
	▶ Mischen.
	<b>Mandel-Masse</b>
..... 2,000 kg	<b>Mandella</b>
..... 1,000 kg	Vollei
..... 0,800 kg	<b>Rau Back extra</b>
..... 0,400 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,006 kg	Salz
..... 0,005 kg	<b>Zimt</b>
	▶ Alle Zutaten mit grober Rute ca. 3 Minuten schaumig rühren.
	<b>Dekor</b>
..... 0,050 kg	<b>Dekorpuder</b>

## Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Brösel aufstreuen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Mandelmasse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C  
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

# Gewürz-Orangen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,300 kg Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken  
[siehe Grundrezept]

## Gewürzmasse

..... 0,060 kg **Gewürztrieb 2000**  
..... 0,300 kg Weizenmehl Type 550  
..... 0,225 kg Zucker  
..... 0,300 kg Vollmilch, 3,5%  
..... 0,100 kg **Rau Deli Rapsöl**  
..... 0,075 kg Vollei

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

## Füllungen

..... 0,500 kg **Fruchti-Top Orange**  
..... 0,500 kg Quarkfüllung, backfest  
[siehe Grundrezept]

## Knusperstreusel

..... 0,150 kg Streusel (**Mürbella**)  
[siehe Grundrezept]  
..... 0,100 kg Mandeln, gehobelt  
..... 0,125 kg **Bienex**

▶ Mischen.

## Herstellung Gewürzmasse

- ▶ Die Gewürzmasse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Die Füllungen gitterartig aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.

## Backtechnik

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

# Glühwein-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,060 kg **Gewürztrieb 2000**  
..... 0,300 kg Weizenmehl Type 550  
..... 0,225 kg Zucker  
..... 0,300 kg Vollmilch, 3,5%  
..... 0,100 kg **Rau Deli Rapsöl**  
..... 0,075 kg Vollei

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

..... 0,550 kg **Fruchti-Top Pflaume**

## Glühwein-Quarkmasse

..... 0,700 kg Glühwein  
..... 0,280 kg **Käse-Frisch hoch**  
..... 0,600 kg Quark (Magerstufe)  
▶ Glühwein aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren, den Quark zugeben und glattrühren.

..... 0,030 kg **Ovasil**  
..... 0,300 kg Wasser  
..... 0,100 kg Zucker

▶ Cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

..... 0,150 kg **Fruchti-Top Pflaume**  
..... 0,050 kg **Cristaline Neutral**

▶ Verrühren.

..... 0,150 kg **Cristaline Neutral**

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Fruchti-Top einmarmorieren.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.

## Backtechnik

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

# Mandel-Caramel Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- ..... 0,600 kg **Muffin Soft**
- ..... 0,330 kg Vollei
- ..... 0,300 kg **Rau Deli Rapsöl**
- ..... 0,060 kg Wasser
  - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

## Füllungen

- ..... 0,325 kg Mandelhaltige Füllung (**Mandella**)  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,325 kg **Bon Caramel RSPO SG**

## Mandel-Caramel-Sahne

- ..... 0,200 kg **Alaska-express Mandel-Caramel**
- ..... 0,250 kg Wasser, ca. 20 - 25°C
- ..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

- ..... 0,150 kg **Cristaline Caramel**

## Dekor

- ..... 0,050 kg Mandeln
- ..... 0,025 kg **Bienex**
  - ▶ Mischen, auf ein Backblech streuen und bei 190 °C ca. 12 Minuten abbacken.

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Mandelhaltige Füllung und **Bon Caramel** abwechselnd diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Mit einer Palette abtupfen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

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

# Wickelkuchen

12 Toast-Kastenformen; Gesamtstückzahl: 12



- ..... 2,050 kg **Butter-Hefeteig**
- ..... 0,660 kg Wasser
- ..... 0,200 kg Vollei
- ..... 0,200 kg Butter, weich
- ..... 0,160 kg Hefe
  - ▶ Zutaten intensiv verkneten , Spiralkneter: 2 + 6 Minuten , Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C , Teigruhe: ca. 15 Minuten

## Mandelhaltige Füllung

- ..... 0,750 kg **Mandella**
- ..... 0,300 kg Wasser
- ..... 0,005 kg **Zimt**

- ..... 0,500 kg **Fruchti-Top Pflaume**

- ..... 0,500 kg Aprikosenkonfitüre

## Herstellung

- ▶ Den Teig abwiegen (1,600 kg) und zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Den Teig auf 40 x 90 cm ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Die Rollen in 15 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mittig einschneiden.
- ▶ Die Stücke in die Formen legen.
- ▶ Auf Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Aprikotieren und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 - 190 °C  
(= 50 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten

# Grundrezepte

## Gewürzte Streusel

..... 1,000 kg **Mürbella**  
..... 0,500 kg Butter, weich  
..... 0,020 kg **Lebkuchengewürz**  
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

## Streusel

..... 1,000 kg **Mürbella**  
..... 0,500 kg Butter  
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

## Mandelhaltige Füllung

..... 1,000 kg **Mandella**  
..... 0,400 kg Wasser  
▶ Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.

## Zimtzucker

..... 0,015 kg **Zimt**  
..... 0,500 kg Zucker  
▶ Mischen.

## Quarkfüllung, backfest

..... 1,000 kg **Käse-Frisch flach**  
..... 2,000 kg Quark (Magerstufe)  
..... 0,500 kg Vollei  
..... 1,000 kg Wasser, ca. 50 °C  
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 2 Minuten glattrühren.

## Mürbeteig

..... 1,000 kg **Mürbella**  
..... 0,400 kg **Rau Back extra**, weich  
..... 0,100 kg Vollei  
▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Passende Dekore für die Winter- & Weihnachtszeit finden Sie im Dekorkatalog von **BRAUN** und **Günthart**. Bei Interesse sprechen Sie Ihren BRAUN-Fachberater an.



**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