

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la Dreidoppel



EISENBAHNSCHIENEN

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

750 g Mürbteig 4 mm, angebacken (MELLA-MÜRB/IREKS)

FÜLLMASSE PUNSCH

665 g Backfüll Variant (460)
335 g Wasser
60 g Konditoreipaste
Burgunder-Punsch (215)

POWERFÜLLUNG TYP GRANATAPFEL

500 g Neutral Powerfüllung (360)
25 g Konditoreipaste
Granatapfel (499)

POWERFÜLLUNG TYP MANDARINE

500 g Neutral Powerfüllung (360)
25 g Konditoreipaste
Mandarine (210)

POWERFÜLLUNG TYP KIRSCH

500 g Neutral Powerfüllung (360)
25 g Konditoreipaste
Kirsche (205)

DEKOR

200 g Sprühfix Aprikose (379)
180 g Schokoladino (368)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 30 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Mürbteig auf 4 mm ausrollen, in ein gefettetes Blech legen und anbacken.

Auf den ausgekühlten Mürbteigboden 6 Streifen Füllmasse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und die Zwischenräume nach Belieben mit der angerührten Powerfüllung auffüllen und backen. Nach dem Auskühlen die Schnitte mit **Sprühfix Aprikose** glasieren, in beliebig große Stücke schneiden und mit **Schokoladino** absetzen.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



ZIMT APFEL/KIRSCH BUCHTELN

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

FÜLLMASSE ZIMT

300 g Backfüll Variant (460)

210 g Wasser

6 g Zimt (787)

1.040 g Butter-Hefequarkteig
(MELLA-BUTTER-HEFE-
QUARKTEIG/IREKS)

150 g Butter, flüssig

160 g Fruchtback Apfel (367)

160 g Fruchtback Kirsche (359)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Butter-Hefequarkteig in 65 g abwiegen und rundwirken. Teiglinge in ein mit Butter gefettetes Blech legen und bis 3/4 Gare gehen lassen.

Mit flüssiger Butter bestreichen und die Füllmasse mit einem Spritzbeutel eindressieren.

Fruchtback Apfel und **Fruchtback Kirsche** abwechselnd auf die Füllmasse aufdressieren und abbacken.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



ZIMT KARAMELL STICKY BUN

ZUTATEN:

4 Bleche 60 x 10 cm (28 Stück)

FÜLLMASSE ZIMT

675 g Backfüll Variant (460)

470 g Wasser

15 g Zimt (787)

1.500 g Butter-Hefequarkteig
(MELLA-BUTTER-HEFE-
QUARKTEIG/IREKS)

270 g Walnüsse, gehackt

300 g Butter, flüssig

DEKOR

360 g Butterkaramell (451)

120 g Schokoladino (368)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Butter-Hefequarkteig auf 65 x 40 cm (Ausrollstärke 3 mm) ausrollen. Die Füllmasse aufstreichen, die Hälfte der Walnüsse aufstreuen, zur Schnecke aufrollen und schneiden. Je 7 Stück in ein gefettetes Blech einlegen und die andere Hälfte der Walnüsse aufstreuen. Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.

Mit Butterkaramell und Schokoladino ausgarnieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



STICKY BUN TYP PANETTONE

ZUTATEN:

4 Bleche 60 x 10 cm (28 Stück)

FÜLLMASSE TYP PANETTONE

675 g Backfüll Variant (460)

470 g Wasser

22 g Panettone (730)

1.500 g Butter-Hefequarkteig
(MELLA-BUTTER-HEFE-
QUARKTEIG/IREKS)

75 g Orangeat

75 g Zitronat

120 g Rosinen

160 g Hagelzucker

300 g Butter, flüssig

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Butter-Hefequarkteig auf 65 x 40 cm (Ausrollstärke 3 mm) ausrollen. Die Füllmasse aufstreichen, Orangeat, Zitronat, Rosinen aufstreuen, zur Schnecke aufrollen, schneiden und je 7 Stück in ein gefettetes Blech einlegen.

Bei 3/4 Gare den Hagelzucker aufstreuen und backen. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



GINGER LEMON STICKY BUN

ZUTATEN:

4 Bleche 60 x 10 cm (28 Stück)

FÜLLMASSE GINGER

675 g Backfüll Variant (460)
470 g Wasser
55 g Konditoreipaste Ingwer (455)

1.500 g Butter-Hefequarkteig
(MELLA-BUTTER-HEFE-
QUARKTEIG/IREKS)

150 g Zitronat

300 g Butter, flüssig

DEKOR

400 g Blitzfondant (136)
60 g Wasser
20 g Citrone Noblesse (270)
80 g Schokoladino (368)
100 g Zitronat

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Butter-Hefequarkteig auf 65 x 40 cm (Ausrollstärke 3 mm) ausrollen. Die Füllmasse aufstreichen, Zitronat aufstreuen, zur Schnecke aufrollen, schneiden und je 7 Stück in ein gefettetes Blech einlegen.

Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.

Blitzfondant mit Wasser verrühren und ca. 2–3 Minuten kochen, Citrone Noblesse unterrühren und die ausgekühlten Buns damit glasieren. Mit Schokoladino fillieren und Zitronat aufstreuen.



EIERLIKÖR STRIEZEL

ZUTATEN:

6 Striezel

FÜLLMASSE EIERLIKÖR

450 g Backfüll Variant (460)

315 g Wasser

70 g Konditoreipaste
Eierlikör (247)

1.000 g Butter-Hefequarkteig
(MELLA-BUTTER-HEFE-
QUARKTEIG/IREKS)

50 g Dekor Borken Splitter (528)

DEKOR

180 g Sprühfix Aprikose (379)

60 g Schokoladino (368)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: 20–25 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Butter-Hefequarkteig in 2,5 mm Stärke auf 60 x 50 cm ausrollen. Füllmasse aufstreichen, **Dekor Borken Splitter** aufstreuen, halbieren und zu Schnecken aufrollen. Die beiden Stränge halbieren, einen Zopf flechten, in 20-cm-Stücke schneiden und in Aluförmchen einlegen. Bei 3/4 Gare backen.

Nach dem Auskühlen mit **Sprühfix Aprikose** glasieren und mit **Schokoladino** fillieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la Dreidoppel



STOLLEN SCHNECKE

ZUTATEN:

ca. 35 Stück

FÜLLMASSE STOLLEN

1.000 g Backfüll Variant (460)

700 g Wasser

20 g Christstollen-Gewürz-Aroma (179)

1.900 g Hefeteig (MELLA-HT-SUPER-SOFT/IREKS)

475 g Ziehbutter/Ziehmargarine

150 g Zitronat

200 g Orangeat

150 g Mandeln, gestiftelt

300 g Rosinen

DEKOR

350 g Butter, flüssig

525 g Zucker

70 g Staubzucker

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: 18-20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Die Ziehbutter/Ziehmargarine mit 3 einfachen Touren einziehen. Den Plunder Teig auf ca. 50 cm Breite ausrollen (Ausrollstärke 3 mm).

Die angerührte Füllmasse aufstreichen, Zitronat, Orangeat, gestiftelte Mandeln und Rosinen aufstreuen. Zur Schnecke aufrollen und schneiden.

Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Auskühlen mit flüssiger Butter bestreichen, in Zucker wälzen und mit Staubzucker zur Hälfte absieben.



APFEL PUNSCH SCHNECKE

ZUTATEN:

ca. 35 Stück

FÜLLMASSE

BURGUNDER-PUNSCH

- 1.000 g Backfüll Variant (460)
- 700 g Wasser
- 170 g Konditoreipaste
Burgunder-Punsch (215)

- 1.900 g Hefeteig (MELLA-HT-SUPER-SOFT/IREKS)
- 475 g Ziehbutter/Ziehmagarine

- 1.050 g Fruchtback Apfel (367)

DEKOR

- 500 g Sprühfix Aprikose (379)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: 18-20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Die Ziehbutter/Ziehmagarine mit 3 einfachen Touren einziehen. Den Plunder Teig auf ca. 50 cm Breite ausrollen (Ausrollstärke 3 mm).

Die angerührte Füllmasse aufstreichen, zur Schnecke aufrollen und schneiden. Bei 3/4 Gare **Fruchtback Apfel** aufdresieren und backen. Nach dem Auskühlen mit **Sprühfix Aprikose** glasieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



ORANGEN SCHNECKE

ZUTATEN:

ca. 35 Stück

FÜLLMASSE TYP ORANGE

- 1.000 g Backfüll Variant (460)
- 700 g Wasser
- 170 g Konditoreipaste Apfelsine (201)

1.900 g Hefeteig (MELLA-HT-SUPER-SOFT/IREKS)

475 g Ziehbutter/Ziehmagarine

200 g Dekor Borken Splitter (528)

DEKOR

- 500 g Sprühfix Aprikose (379)
- 100 g Schokoladino (368)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: 18-20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Die Ziehbutter/Ziehmagarine mit 3 einfachen Touren einziehen. Den Plunder Teig auf ca. 50 cm Breite ausrollen (Ausrollstärke 3 mm).

Die angerührte Füllmasse aufstreichen und **Dekor Borken Splitter** aufstreuen. Zur Schnecke aufrollen und schneiden. Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Auskühlen mit **Sprühfix Aprikose** glasieren und mit **Schokoladino** fillieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



AMARENA STOLLEN

ZUTATEN:

9 Stollen bzw. 27 Mini-Stollen

FÜLLMASSE TYP AMARENA

800 g Backfüll Variant (460)
480 g Wasser
100 g Konditoreipaste
Amarena (291)

VORTEIG

1.400 g Weizenmehl
770 g Milch
180 g Hefe

HAUPTTEIG

1.400 g Weizenmehl
1.120 g Butter
350 g Zucker
85 g Vollei
30 g Salz
30 g Christstollen-
Gewürz-Aroma (179)

15 g Citroperl (174)
30 g Bittermandel (704)
30 g Tonkabohne (724)

270 g Dekor Belegkirschen (098),
gehackt

DEKOR

1.800 g Blitzfondant (136)
270 g Wasser
100 g Konditoreipaste
Amarena (291)
90 g Dekor Belegkirschen (098),
gehackt
30 g Pistazien, gehackt

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: 45 bzw. 30 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Stollenteig herstellen, zu je 600 g bzw. 200 g abwägen, rundwirken und für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Den Stollenteig ausrollen, Füllmasse aufstreichen, gehackte Belegkirschen aufstreuen, aufrollen und in die Stollenformen einlegen.

Die Stollen nach etwa 20 Minuten abbacken. Nach dem Backen sofort buttern. Blitzfondant mit Wasser verrühren und ca. 2–3 Minuten kochen. Konditoreipaste Amarena unterrühren, die Stollen damit überziehen, gehackte Belegkirschen und Pistazien aufstreuen.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la Dreidoppel



MARILLEN STOLLEN

ZUTATEN:

9 Stollen bzw. 27 Mini-Stollen

FÜLLMASSE TYP MARILLE

800 g Backfüll Variant (460)
480 g Wasser
100 g Konditoreipaste Marille (Aprikose) (206)

VORTEIG

1.400 g Weizenmehl
770 g Milch
180 g Hefe

HAUPTTEIG

1.400 g Weizenmehl
1.120 g Butter
350 g Zucker
85 g Vollei
30 g Salz
30 g Christstollen-Gewürz-Aroma (179)

15 g Citroperl (174)
15 g Oraperl (704)
30 g Panettone (730)

270 g Aprikosen, getrocknet, gewürfelt

DEKOR

1.800 g Blitzfondant (136)
270 g Wasser
100 g Konditoreipaste Marille (Aprikose) (206)
90 g Aprikosen, getrocknet, gewürfelt
30 g Pistazien, gehackt

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: 45 bzw. 30 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Den Stollenteig herstellen, zu je 600 g bzw. 200 g abwiegen, rundwirken und für ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Den Stollenteig ausrollen, Füllmasse aufstreichen, Aprikosenwürfel aufstreuen, aufrollen und in die Stollenformen einlegen.

Die Stollen nach etwa 20 Minuten abbacken. Nach dem Backen sofort buttern. Blitzfondant mit Wasser verrühren und ca. 2–3 Minuten kochen. Konditoreipaste Marille (Aprikose) unterrühren, die Stollen damit überziehen, Aprikosenwürfel und Pistazien aufstreuen.