

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



BUTTERMILCH-ZITRONE STICKY BUN

ZUTATEN:

4 Bleche 60 x 10 cm (28 Stück)

FÜLLMASSE

BUTTERMILCH-ZITRONE

575 g Backfüll Variant (46022)
575 g Buttermilch
10 g Citrone NOBLESSE (27006)
15 g Konditoreipaste Citrone (20304)

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

300 g Butter, flüssig

DEKOR

70 g Sahnemarmoria Zitrone (52906)
10 g Sanettlösung, Sanett (37866)
Zubereitung siehe Etikett
20 g Pistazien, gehackt

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, 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.

Sahnemarmoria Zitrone mit Sanettlösung verrühren und die Buns überspinnen, mit gehackten Pistazien ausgarieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



LAUGEN ERDNUSS STICKY BUN

ZUTATEN:

4 Bleche 60 x 10 cm (28 Stück)

FÜLLMASSE MIT ERDNÜSSEN

- 675 g Backfüll Variant (46022)
- 470 g Wasser
- 100 g Gelatop Eispaste Miranda Erdnuss (23508)

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

- 270 g Erdnüsse, gesalzen

- Brezellauge, nach Bedarf
- 10 g Brezelsalz

- 300 g Butter, flüssig

DEKOR

- 100 g Butterkaramell (45118)

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 Erdnüsse aufstreuen, zur Schnecke aufrollen und schneiden. Gebäcke laugen und je 7 Stück in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech einlegen, die andere Hälfte der Erdnüsse und das Brezelsalz aufstreuen.

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

Mit Butterkaramell ausgarnieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



QUARK-MANDARINEN SCHNECKE

ZUTATEN:

ca. 35 Stück

FÜLLMASSE

QUARK-MANDARINE

- 500 g Backfüll Variant (46022)
- 500 g Quark
- 350 g Milch
- 20 g Quarkaroma 5-Plus (18804)
- 20 g Scho-Vanil (17703)
- 20 g Konditoreipaste Mandarine (21004)
- 100 g Mandarinen, abgetropft (Dosenware)

1.900 g Hefeteig
(MELLA-HT-SUPERSOFT/
IREKS)

475 g Ziehbutter/Ziehmarginare

DEKOR

- 350 g Mandarinenfilets
- 500 g Sprühfix Aprikose (37988)
- 100 g Schokoladino (36818)

ARBEITSWEISE:

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

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

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

Die angerührte Füllmasse aufstreichen und zur Schnecke aufrollen und schneiden.

Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Auskühlen mit Mandarinenfilets belegen, mit **Sprühfix Aprikose** glasieren und mit **Schokoladino** filieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



MINZ-KONFEKT

ZUTATEN:

ca. 50 Stück (4,5 cm Ø)

FÜLLMASSE MINZE

- 500 g Backfüll Variant (46022)
- 250 g Wasser
- 40 g Konditoreipaste
Crème de Menthe (22904)

- 350 g Mürbteig, dunkel
(MELLA-MÜRBI/IREKS)

DEKOR

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Schokoladino (36818)
- 50 g Alpenmilch Schokoladino
(43208)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 22 Min.

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

Den Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 3 mm) und mit einem gewellten Ausstecher ausstechen. Die Füllmasse mit einer Sterntülle aufdressieren und abbacken.

Die Kuvertüre mit dem Schokoladino auflösen, Konfekt überziehen und mit Alpenmilch Schokoladino filieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



KOKOSRING

ZUTATEN:

ca. 24 Stück

FÜLLMASSE KOKOS

- 840 g Backfüll Variant (46022)
- 420 g Wasser
- 100 g Konditoreipaste Kokos (19904)

- 560 g Mürbteig (MELLA-MÜRBIREKS)

DEKOR

- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 200 g Alpenmilch Schokoladino (43208)
- 20 g Kokosraspel

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 17 Min.

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

Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 3 mm) und mit 2 Ausstechern (9,5 und 5,5 cm Ø) Ringe ausstechen. Die Füllmasse aufdressieren und abbacken. Die Vollmilchkuvertüre mit dem **Alpenmilch Schokoladino** auflösen, Kokosringe überziehen und mit Kokosraspel ausgarnieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



HEIDELBEER-JOGHURT STICKY BUN

ZUTATEN:

4 Bleche 60 x 10 cm (28 Stück)

FÜLLMASSE

HEIDELBEER-JOGHURT

- 675 g Backfüll Variant (46022)
- 300 g Joghurt
- 190 g Milch
- 50 g Konditoreipaste Heidelbeere (21304)
- 250 g Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere (32218)
- 1.500 g Butter-Hefequarkteig (MELLA-BUTTER-HEFE-QUARKTEIG/IREKS)
- 300 g Butter, flüssig

DEKOR

- 30 g Dekor Weiße Späne (96901)

ARBEITSWEISE:

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

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

Den Butter-Hefequarkteig auf 65 x 40 cm (Ausrollstärke 3 mm) ausrollen. Die Füllmasse aufstreichen, 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 und ausgarnieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



KIBA-STRIEZEL

ZUTATEN:

6 Stück

FÜLLMASSE TYP KIRSCH

225 g Backfüll Variant (46022)
160 g Wasser
35 g Konditoreipaste Kirsche
(20504)

FÜLLMASSE TYP BANANE

225 g Backfüll Variant (46022)
160 g Wasser
40 g Konditoreipaste Banane
(20204)

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

DEKOR

250 g Blitz-Fondant (13619)
35 g Wasser
20 g Schokoladino (36818)
6 St. Dekor Belegkirschen (09801)
6 St. Dekor Banane (02501)

ARBEITSWEISE:

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

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

Den Butter-Hefequarkteig auf 60 x 50 cm (Ausrollstärke 2,5 mm) ausrollen. Die angerührten Füllmassen je auf eine Hälfte aufstreichen und halbieren. Diese Hälften dann zu Schnecken aufrollen und halbieren. Jeweils mit einer halben Rolle einen Zopf flechten und in 20-cm-Stücke schneiden. In gefettete Aluformen einlegen. Bei 3/4 Gare backen.

Blitz-Fondant mit Wasser verrühren und 2–3 Minuten kochen, die ausgekühlten Striezel damit überziehen, mit **Schokoladino** abspinnen und ausgarrieren.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



TOPFEN-JOHANNISBEER KISSEN

ZUTATEN:

34 Stück

TOPFENFÜLLUNG

500 g **Backfüll Variant** (46022)
500 g Quark
350 g Milch
20 g **Quarkaroma 5-Plus** (18804)
20 g **Scho-Vanil** (17703)

500 g **Paradiso Fruchtgenuss
Rote Johannisbeere** (31818)

1.900 g Hefeteig
(MELLA-HT-SUPERSOFT/
IREKS)

475 g Ziehbutter/Ziehmarginare

DEKOR

500 g **Sprühfix Aprikose** (37988)
100 g Zierschnee

ARBEITSWEISE:

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

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

Die Ziehbutter/Ziehmarginare mit 3 einfachen Touren einziehen. Den Plunderderteig auf ca. 50 cm Breite ausrollen (Ausrollstärke 3 mm) und in Quadrate schneiden (12 x 12 cm). Füllmasse mittig aufdressieren und **Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere** ebenfalls dazudressieren, zu einem Kissen falten, 2-mal einschneiden. Bei 3/4 Gare backen. Mit **Sprühfix Aprikose** abglänzen und mit Zierschnee abpudern.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la
Dreidoppel



OSTER-MUFFIN

ZUTATEN:

12 Stück

FÜLLMASSE TYP SANDDORN

- 250 g Backfüll Variant (46022)
- 175 g Wasser
- 25 g Konditoreipaste Sanddorn (43504)

SCHOKO-RÜHRMASSE

- 660 g Sacher Mix (40222)
- 330 g Wasser
- 200 g Speiseöl
- 10 g Tonkabohne (72404)

DEKOR

- 250 g Sprühfix Aprikose (37988)
- 420 g Schokobrösel
- 100 g Marzipan 1:1
- 5 g Pistaziengrün PLUS (91504)

ARBEITSWEISE:

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

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

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, in Muffinformen 65 g abwägen und mit dem Spritzbeutel die Füllmasse einspritzen, backen. Die restliche Rührmasse auf einem gefetteten Blech abbacken und nach dem Auskühlen zerbröseln.

Mit **Sprühfix Aprikose** abglänzen und mit den Schokobröseln dekorieren. Marzipan mit **Pistaziengrün PLUS** einfärben, Karottengrün modellieren und in die Muffins stecken.

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la Dreidoppel



STICKY BUNNIES

ZUTATEN:

24 Stück

FÜLLMASSE

KAROTTE FRISCHKÄSE

- 600 g Backfüll Variant (46022)
- 200 g Frischkäse
- 27 g Konditoreipaste Apfelsine (20104)
- 350 g Milch
- 20 g Konditoreipaste Haselnuss mit Stücken (23306)
- 5 g Zimtino (15104)
- 200 g Karotten, gehobelt

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

300 g Butter, flüssig

DEKOR

- 400 g Sprühfix Aprikose (37988)
- 150 g Schokoladino (36818)
- 20 g Pistazien, gehackt
- 24 St. Rosinen

ARBEITSWEISE:

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

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

1.500 g Butter-Hefequarkteig auf 65 x 40 cm (Ausrollstärke 3 mm) ausrollen. Die Füllmasse aufstreichen, zur Schnecke aufrollen, schneiden und je 6 Stück auf ein Blech legen. Aus dem restlichen Teig Bunny-Köpfe und Buschel formen und andrücken, Rosinen als Augen einfügen.

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

Nach dem Auskühlen die Bunnies mit **Sprühfix Aprikose** glasieren, mit **Schokoladino** absetzen und mit Pistazien abstreuen.