



GENUSS BIS LADENSCHLUSS

Der Kunde wünscht sich bis kurz vor Ladenschluss eine üppig bestückte Theke mit großer Auswahl an unterschiedlichen Gebäcken – die Bäckerei versucht aber gleichzeitig, Überhänge zu vermeiden und die Retourenquote so gering wie möglich zu halten.

Nach dem erfolgreichen Auftakt der Rezeptreihe im Jahr 2020 haben wir nun sechs neue, rationelle Rezepte mit langer Frischhaltung entwickelt. So sorgen Sie für Genuss bis Ladenschluss in Ihrer Auslage!





BOBBES

ZUTATEN:

12 Stück (1 Stange 60 x 20 cm)

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS) | 660 g |
| 16604 Trisan | 3 g |
| Füllung | |
| Marzipanrohmasse | 180 g |
| Milch | 36 g |
| Zucker | 75 g |
| 21904 Konditoreipaste Rum JAMAICA | 3 g |
| Mandeln, gestiftelt, geröstet | 40 g |
| Rosinen | 100 g |

Ei-Streiche

Knusperstreusel

| | |
|----------------|-------|
| Butter | 120 g |
| Zucker | 90 g |
| 33518 Bienetta | 30 g |
| Weizenmehl | 240 g |
| 16608 Trisan | 6 g |

Dekor

| | |
|-------------|-----|
| Dekorschnee | 6 g |
|-------------|-----|

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 25 Min.

Den Mübteig auf 4 mm Stärke ausrollen (60 x 20 cm).

Marzipan mit Milch weich arbeiten, Zucker unterrühren und mit Konditoreipaste Rum JAMAICA aromatisieren.

Marzipanfüllung auf den Mübteig streichen. Mit gestiftelten Mandeln und Rosinen bestreuen.

Von der langen Seite aus zur Stange aufrollen. Mit Ei-Streiche bestreichen und mit den Knusperstreuseln bedecken. Circa 30 Minuten kalt stellen.

In 4,5 cm breite Stücke schneiden und mit Unterblech abbacken.

Nach dem Auskühlen mit Dekorschnee absieben.



HOLLÄNDER LERCHEN

ZUTATEN:

15 Blütenförmchen 7 cm Ø

| | |
|---------------------------------|-------|
| Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS) | 300 g |
| 72104 Citrone Europa | 1 g |

Füllung

| | |
|--------------------------------|-------|
| 46022 Backfüll Variant | 600 g |
| Wasser | 300 g |
| 26204 Konditoreipaste Amaretto | 45 g |

Dekor

| | |
|---------------------------|---------|
| 39666 CentoGel Neutral | 30 g |
| Zucker | 90 g |
| Wasser | 300 g |
| 09801 Dekor Belegkirschen | 7,5 St. |

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 25 Min.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise (10 cm Ø) ausstechen. Blütenförmchen fetten und mit dem Mürbteig auslegen.

Aus dem restlichen Mürbteig 1 cm breite und 7 cm lange Streifen schneiden.

Backfüll Variant mit Wasser und Konditoreipaste Amaretto anrühren. Circa 20 Minuten quellen lassen. Mithilfe eines Eisportionierers je 60 g in die Förmchen füllen. Mürbteigstreifen über Kreuz auflegen und abbacken.

Auskühlen lassen und mit CentoGel abglänzen. Belegkirschen halbieren und auf die Mitte des Kreuzes setzen.

Wers lieber bunt mag:

Den Mürbteig mit unseren Konditoreipasten aromatisieren und einfärben, beliebig ausstechen oder ausschneiden und auf dem Gebäck platzieren. Auf dem Foto haben wir folgende Konditoreipasten verwendet: Art. 43230 Pistazie 100, Art. 27304 Brombeere und Art. 49904 Granatapfel.

Tipp





KNUSPER-KIRSCHTÖRTCHEN

ZUTATEN:

10 Stück 8 cm Ø

| | |
|---------------------------------|-------|
| Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS) | 450 g |
| 71904 Vanille Europa | 1 g |

Füllung

| | |
|-------------------------|-------|
| 35926 Fruchtback Kirsch | 750 g |
| 40922 Spezialmassen Mix | 115 g |
| Wasser | 70 g |
| Vollei | 20 g |
| 33518 Bienetta | 100 g |
| Mandeln, gehobelt | 100 g |

| | |
|------------------------------|-------|
| 46310 Füll&Glanz | 20 g |
| Wasser | 100 g |
| Zucker | 10 g |
| 20504 Konditoreipaste Kirsch | 6 g |

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 30 Min.

Den Mübteig auf 4 mm ausrollen. Je 10 Kreise (8 cm Ø) ausstechen und Streifen zu 4 x 24 cm schneiden. Gefettete Backringe im Durchmesser von 8 cm damit auslegen.

Pro Ring 75 g Fruchtback Kirsch eindressieren. Spezialmassen Mix mit Wasser und Vollei im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten aufschlagen und je 20 g in die Ringe dressieren. Bienetta und gehobelte Mandeln vermengen, je 20 g aufstreuen und abbacken.

Füll&Glanz mit Wasser, Zucker und Konditoreipaste Kirsch anrühren, 10 Minuten quellen lassen, im schnellen Maschinengang 5 Minuten glatt rühren und über das Gebäck spinnen.



SÜSSE NUSS-EMPANADAS

ZUTATEN:

Grundrezept für ca. 50 Stück

Nussfüllung

| | |
|---------------------------------|---------|
| 46022 Backfüll Variant | 260 g |
| Wasser | 130 g |
| Vollei | 25 g |
| 22206 Konditoreipaste | |
| Haselnuss ohne Stücke | 30 g |
| Haselnuss-Grieß, geröstet | 50 g |
| Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS) | 1.350 g |
| 16604 Trisan | 7 g |
| Ei-Streiche | 25 g |
| Haselnüsse, gehackt | 100 g |

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 15 Min.

Zutaten für die Nussfüllung verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen.

Mürbteig auf Stärke 3 ausrollen, mit einem gezackten, ovalen Ausstecher (8 x 6,5 cm) ausstechen.

Jeweils 10 g Füllung auf die untere Hälfte dressieren und zusammenfalten. Dünn mit Ei-Streiche bestreichen, mit gehackten Nüssen bestreuen und abbacken.



KARAMELL-RIEGEL

ZUTATEN:

Blech 60 x 20 cm, ca. 32 Stück je Sorte

Boden für 1 Blech 60 x 20 cm

| | |
|---|-------|
| Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS) | 570 g |
| 43113 SandRühr Masse (siehe Grundrezept) | 230 g |

Variante 1 (links im Bild)

| | |
|----------------------|-------|
| 45118 Butterkaramell | 600 g |
| Sonnenblumenkerne | 250 g |
| Kürbiskerne | 150 g |
| Mandeln, gehackt | 200 g |
| Salz | 1 g |

Variante 2 (Bildmitte)

| | |
|------------------------------|-------|
| 45118 Butterkaramell | 700 g |
| Cashewkerne, grob gehackt | 200 g |
| Pecannüsse, grob gehackt | 300 g |
| Bananenchips, grob gehackt | 200 g |
| 20204 Konditoreipaste Banane | 40 g |

Variante 3 (rechts im Bild)

| | |
|---------------------------------|-------|
| 45118 Butterkaramell | 600 g |
| Erdnüsse, gesalzen | 450 g |
| 99101 Dekor Black Cookie Crunch | 150 g |

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 12 Min.

Weichen Mürbteig und SandRühr Masse kurz verrühren, ins gefettete Blech streichen und abbacken.

Butterkaramell erwärmen und die jeweiligen Zutaten unterrühren. Auf den ausgekühlten Boden streichen und bei Bedarf 10 Minuten bei 190 °C mit offenem Zug kurz antrocknen lassen.

Anschließend in Riegel schneiden (Beispiel: 3,5 x 10 cm).



NUGATCREME-RINGE

ZUTATEN:

Grundrezeptur für 32 Stück

| | |
|---------------------------------|---------|
| Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS) | 1.500 g |
| 43230 Konditoreipaste | |
| Pistazie 100 | 120 g |
| 51806 Dekor Mandel Crunch | 210 g |

Füllung

| | |
|----------------|---------|
| 41122 Nougette | 1.050 g |
|----------------|---------|

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 12 Min.

Mürbteig mit Konditoreipaste Pistazie 100 aromatisieren.

Den Teig auf 3,5 mm ausrollen und mit gezackten Ringen (Außendurchmesser 9 cm, Innendurchmesser 3 cm) ausstechen. Auf die Hälfte der Ringe Dekor Mandel Crunch streuen, leicht andrücken und alle abbacken.

Nach dem Auskühlen auf die unbestreuten Ringe das aufgeschlagene Nougette dressieren und die bestreuten Ringe auflegen.