



# TRÜFFEL KRINGEL

## ZUTATEN:

16 Stück, 8,5 cm Ø

### Füllmasse Typ Trüffel

46022 Backfüll Variant	400 g
Wasser	200 g
21204 Konditoreipaste	
Trüffel-Praline	30 g
Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	400 g

### Dekor

43208 Alpenmilch Schokoladino	190 g
Vollmilch-Kuvertüre	190 g
41518 Blancoladino	30 g
43422 Schogette	250 g

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für 20 Minuten quellen lassen. Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 2,5 mm) und mit einem gewellten Ausstecher (8,5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Füllmasse aufdressieren und abbacken.

Alpenmilch Schokoladino mit Vollmilch-Kuvertüre auflösen, die Kringel tunken und mit Blancoladino filieren. Mittig Schogette eindressieren.

*Ein optisch ansprechendes, aber rationell herzustellendes Dauergebäck. Meiner Meinung nach das ideale Produkt, um das Feinback-Sortiment unkompliziert zu erweitern.*

*Manuel Titze, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*





# KARAMELL KRINGEL

## ZUTATEN:

16 Stück, 8,5 cm Ø

### Füllmasse Typ Toffee

46022 Backfüll Variant 400 g

Wasser 200 g

41904 Konditoreipaste Toffee 30 g

Mürbteig  
(MELLA-MÜRBI/IREKS) 400 g

### Dekor

36818 Schokoladino 190 g

Zartbitter-Kuvertüre 190 g

43208 Alpenmilch Schokoladino 30 g

45118 Butterkaramell 250 g

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 18 Min.

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

Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 2,5 mm) und mit einem gewellten Ausstecher (8,5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Füllmasse aufdressieren und abbacken.

Schokoladino mit Zartbitter-Kuvertüre auflösen, die Kringel tunken und mit Alpenmilch Schokoladino filieren. Mittig Butterkaramell eindressieren.

*Basis dieses Dauergebäcks bildet eine neutrale Füllmasse, welche mit einer Dreidoppel Konditoreipaste aromatisiert wird. Mit unserer Vielzahl von Konditoreipasten ergeben sich unendlich viele Variationsmöglichkeiten.*

*Manuel Titze, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*







# AMADEUS-TALER

## ZUTATEN:

15 Stück, 7 cm Ø

### Füllmasse Typ Bittermandel

46022 Backfüll Variant	550 g
Wasser	275 g
74204 Bittermandel Europa	5 g
Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS)	250 g

41122 Nougette 150 g

### Dekor

41518 Blancoladino	100 g
Kuvertüre, weiß	100 g
43230 Konditoreipaste Pistazie 100	20 g
43208 Alpenmilch Schokoladino	30 g

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für 20 Minuten quellen lassen. Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 2,5 mm) und mit einem gewellten Ausstecher (7 cm Durchmesser) ausstechen. Mit einer Lochtülle die Füllmasse auf den Mürbteig dressieren. Mittig eine Vertiefung eindrücken und abbacken.

Nougette in die Vertiefung dressieren und kalt stellen. Blancoladino mit weißer Kuvertüre auflösen und mit Konditoreipaste Pistazie 100 verrühren, die Gebäcke überziehen. Mit Alpenmilch Schokoladino filieren.

*Zu diesem Rezept hat mich die klassische Mozartkugel inspiriert. Den beliebten Klassiker habe ich zu einem rationellen Dauergebäck abgewandelt.*

*Manuel Titze, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*





# MÜRBTTEIG SCHIFFCHEN

## ZUTATEN:

24 Stück, Schiffchenformen 11,5 x 5,7 x 1,6 cm

### Mürbteig

Zucker	150 g
Butter	250 g
Vollei	50 g
Mehl	375 g
16604 Trisan	7 g
17703 Scho-Vanil	5 g
15104 Zimtino	5 g
17403 Citroperl	2 g
36788 Fruchtback Apfel	670 g
Sultaninen	20 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	30 g
15104 Zimtino	2 g
72404 Tonkabohne	3 g

### Dekor

13619 Blitzfondant	200 g
Wasser	20 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	20 g
39801 Dekor Apfel	24 St.

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 20 Min.

Mürbteig herstellen und kühl stellen. Danach auf 2,5 mm ausrollen, in die gefetteten Schiffchenformen einlegen und für ca. 5 Minuten anbacken. Fruchtback Apfel mit den anderen Zutaten verfeinern und in die vorbereiteten Formen füllen (ca. 30 g je Schiffchen). Einen Deckel aus Mürbteig auflegen und backen. Nach dem Auskühlen Blitzfondant mit Wasser verrühren, 2-3 Minuten kochen und die Schiffchen glasieren. Gehackte, geröstete Haselnüsse aufstreuen und Dekor Apfel auflegen.

*Das Besondere an meinem Rezept ist der sehr aromatische Mürbteig, welchen ich auch gerne für andere Gebäcke einsetze. In diesem Fall entsteht durch die Apfelfüllung eine sehr saftige Interpretation des klassischen gedeckten Apfelkuchens.*

Alexander Vogel, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater





# HASELNUSS-RIEGEL

## ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm (ergibt 35 Riegel 4 x 8 cm)

Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	420 g
<b>Nussmasse</b>	
46022 Backfüll Variant	1000 g
Wasser	580 g
Haselnüsse, geröstet, gemahlen	200 g
26410 Gelatop Eispaste Trüffel Praliné	100 g
73304 Haselnuss Europa	15 g
21904 Konditoreipaste Rum JAMAICA	20 g
Vollei	100 g
Haselnüsse, ganz	250 g

45118 Butterkaramell 100 g

## Dekor

43208 Alpenmilch Schokoladino Vollmilch-Kuvertüre	525 g
41518 Blancoladino	60 g
Pflanzenfett	10 g

## ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 35 Min.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und anbacken. Alle Zutaten der Nussmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Auf den Mürbteig streichen, ganze Nüsse aufstreuen, leicht andrücken und backen. Butterkaramell leicht erwärmen und aufdressieren. Nach dem Auskühlen in beliebig große Stücke (z. B. 4 x 8 cm) schneiden und mit einer Mischung aus Alpenmilch Schokoladino und Vollmilch-Kuvertüre überziehen.

*Dieser Dauergebäck-Riegel ist einfach nur lecker. Die mit Gelatop Eispaste Trüffel Praliné abgeschmeckte besonders saftige Nussmasse macht in Kombination mit den ganzen Nüssen süchtig. Rationell herzustellen und lange haltbar.*

*Michael Vogel, Konditor- und Bäckermeister sowie Dreidoppel Fachberater*





# MÜSLISCHNITTE

## ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm (ergibt 35 Riegel 4 x 8 cm)

Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	420 g
<b>Füllmasse Nuss</b>	
46022 Backfüll Variant	1000 g
Wasser	500 g
22206 Konditoreipaste	
Haselnuss ohne Stücke	200 g
73304 Haselnuss Europa	18 g
38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	300 g

33518 Bienetta	170 g
Mandeln, gehackt	60 g
Sonnenblumenkerne	60 g
Müsli (Knusper Müsli)	100 g
Sesam	40 g

36818 Schokoladino	250 g
Zartbitter-Kuvertüre	250 g

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 35 Min.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und leicht anbacken. 200 g Powerfüllung Amarena-Kirsch aufstreichen.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren, aufstreichen und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Restliche Powerfüllung Amarena-Kirsch auf die Masse spinnen. Bienetta mit Nüssen und Saaten mischen und aufstreuen.

Nach dem Backen in die gewünschte Größe (z. B. 4 x 8 cm) schneiden, Schokoladino mit Kuvertüre zusammen auflösen und bis zur Knusperschicht tunken.

*Ein unkompliziertes, rationelles Dauergebäck, mit dem eine aktive und anspruchsvolle Zielgruppe angesprochen wird. Für mich die perfekte Sortimentserweiterung im Bereich süße Snacks.*

*Alexander Vogel, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*





# ORANGEN-NUSSKUCHEN

## ZUTATEN:

ca. 48 Stück à 80 g Einwaage (Ø 8 cm)

### Rührmasse

43113 SandRühr Premium	600 g
46022 Backfüll Variant	600 g
Weizenmehl	550 g
Haselnussgrieß, geröstet	500 g
Wasser	1.150 g
Speiseöl	250 g
Glukosesirup	100 g
22206 Konditoreipaste	
Haselnuss ohne Stücke	215 g
73304 Haselnuss Europa	50 g
15104 Zimtino	15 g
17303 Oraperl	6 g

### Orangencanache

Sahne	175 g
Zartbitter-Kuvertüre	350 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	30 g
Orangenlikör	45 g

### Dekor

Haselnüsse, geröstet	48 St
36818 Schokoladino	730 g
Zartbitter-Kuvertüre	730 g
41518 Blancoladino	75 g

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang ca. 4 Minuten glatt rühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Die Masse in die gefetteten Mini-Guglhupfformen einfüllen und backen.

Für die Canache die Sahne aufkochen und mit der aufgelösten Kuvertüre verrühren, Konditoreipaste Apfelsine und Cointreau zugeben. Nach dem Abkühlen aufschlagen und eindressieren, mit einer Haselnuss belegen.

Die Gebäcke überziehen und mit Blancoladino überspinnen.

*Ich liebe die Kombination aus Orange und Nuss. Das Besondere an diesem Kuchen ist die Orangencanache, welche das Gebäck schön saftig macht, sodass es sich dadurch relativ lange abverkaufen lässt.*

*Marc Müller-Adams, Konditor- und Bäckermeister sowie Dreidoppel Fachberater*



# NUSSIGES TORTELETTE

## ZUTATEN:

ca. 40 Tortelettes Ø 10 cm

Mürbteig	1.800 g
45118 Butterkaramell	400 g
<b>Nussfüllung</b>	
46022 Backfüll Variant	1.000 g
Wasser	600 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	200 g
Vollei	150 g
22206 Konditoreipaste	
Haselnuss ohne Stücke	100 g
42504 Konditoreipaste Walnuss	35 g

## Nusskernmischung

Haselnüsse, ganz	250 g
Cashewkerne	250 g
Mandeln, ganz, ungeschält	250 g
Walnüsse, Bruch	250 g
Pistazien	60 g
33518 Bienetta	200 g

## ARBEITSWEISE:

 ca. 180 °C  ca. 25 Min.

Mürbteig auf 3 mm ausrollen und die Formen damit auslegen.

Alle Zutaten der Nussfüllung miteinander verrühren und für mindestens 20 Minuten quellen lassen.

Je Tortelette 10 g Butterkaramell und 50 g Füllung eindressieren. Die Nusskernmischung und Pistazien aufstreuen, mit Bienetta absieben und abbacken.

*Nüsse gehen immer und sind sehr beliebt als Snack zwischendurch. Durch die Verwendung von Bienetta wird die Oberfläche der Tortelettes glanzvoll veredelt.*

*Mathias Döring, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*







# ORANGEN ECKE

## ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm, ergibt 30 Stücke 6 x 6 cm

Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	740 g
<b>Füllmasse Typ Apfelsine</b>	
46022 Backfüll Variant	750 g
Wasser	450 g
Mandeln, gehackt, geröstet	150 g
Vollei	100 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	70 g
45118 Butterkaramell	300 g
43422 Schogette	800 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	20 g

## Dekor

41518 Blancoladino	425 g
Kuvertüre, weiß	425 g
19140 Dekor Mini-Späne, Karamellgeschmack	30 g
08401 Dekor Mini-Schokospäne, dunkel	30 g
08101 Dekor Gelee-Orangenscheiben	30 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C      ca. 25 Min.

Mürbteigboden auf 5 mm ausrollen und anbacken. Alle Zutaten der Füllmasse Apfelsine miteinander verrühren, im Blech glatt streichen, für mindestens 20 Minuten quellen lassen und abbacken.

Nach dem Auskühlen Butterkaramell leicht erwärmen und aufstreichen. Schogette auflösen, Konditoreipaste Apfelsine einrühren und ins Blech einfüllen. Nach dem Kühlen in die gewünschte Größe (hier 6 x 6 cm) schneiden, Blancoladino zusammen mit weißer Kuvertüre auflösen, die Gebäcke überziehen und ausgarnieren.

*Für mich ist das ein typisches Coffee-Shop-Gebäck. Durch die Karamellschicht und die Schokoladencreme wird das Rezept zum einen saftig und reichhaltig, zum anderen aber auch lange haltbar.*  
 Mathias Döring, Konditormeister Dreidoppel Fachberater





# KOKOS-ANANAS-TÖRTCHEN

## ZUTATEN:

Blech 60 x 20 cm, ergibt 30 Stücke 6 x 6 cm

Mürbteig  
(MELLA-MÜRBI/IREKS) 420 g

### Füllmasse Kokos

46022 Backfüll Variant 1.000 g  
Wasser 580 g  
Kokosraspel, fein 150 g  
22808 Kokos 120 g  
Vollei 100 g

### Ananasfüllung

32810 Triquell Neutral 35 g  
30325 Doppelgel A 3 g  
Zucker 65 g

Abtropfflüssigkeit 65 g  
20904 Konditoreipaste Ananas 25 g  
Ananas, Dosenware,  
abgetropft, püriert 335 g

### Dekor

41518 Blancoladino 425 g  
Kuvertüre, weiß 425 g  
92204 Eigelb plus nach Bedarf  
38501 Dekor Raute rot/weiß 30 St.  
Kokosflocken 10 g

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 30 Min.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und anbacken, alle Zutaten der Kokosfüllmasse verrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen.

Für die Ananasfüllung Triquell Neutral und Doppelgel A mit Zucker mischen und mit Abtropfflüssigkeit, Konditoreipaste Ananas und pürierter Ananas verrühren. Ananasfüllung auf den Mürbteig aufstreichen, Kokosfüllmasse auftragen und backen.

Nach dem Backen in die gewünschte Größe (hier 6 x 6 cm) schneiden, Blancoladino zusammen mit weißer Kuvertüre auflösen, nach Bedarf färben und überziehen, ausgarnieren.

*Mit Ananas und Kokos zaubern wir etwas Karibik-Flair ins Dauergebäck.  
Einfach herzustellen und supersaftig im Biss.*

*Michael Vogel, Konditor- und Bäckermeister sowie Dreidoppel Fachberater*





# WALNUSS-BANANEN MUFFINS

## ZUTATEN:

24 Muffins

### Rührmasse

43113 SandRühr Premium	265 g
46022 Backfüll Variant	665 g
Speiseöl	180 g
Dinkelmehl	180 g
Wasser	515 g
20204 Konditoreipaste Banane	180 g
Walnuskerne, leicht zerstoßen	120 g
97001 Muffinkapseln im Tray	1 St.
45118 Butterkaramell	150 g

Walnuskerne, leicht zerstoßen	100 g
33518 Bienetta	25 g

### Dekor

02501 Dekor Banane	24 St.
--------------------	--------

## ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang ca. 4 Minuten glatt rühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Gleichmäßig in Muffinkapseln im Tray eindressieren und Butterkaramell strudelförmig aufdressieren. Walnüsse mit Bienetta mischen und gleichmäßig auf den Muffins verteilen, abbacken und ausgarnieren.

*Mein Wunsch war es, einen Muffin mit langer Frischhaltung zu kreieren. Dies wird durch die Kombination der Rührmasse mit unserem Backfüll Variant erreicht.*

*Andreas Jung, Konditor und Dreidoppel Fachberater*







# STOLLEN-MUFFINS

## ZUTATEN:

24 Muffins

### Früchte

Sultaninen	375 g
Citronat	100 g
Orangeat	100 g
Mandeln, gehackt	100 g
Wasser	140 g
71104 Rum Europa	5 g

### Rührmasse

43113 SandRühr Premium	230 g
46022 Backfüll Variant	580 g
Butter	160 g
Dinkelmehl	160 g
Wasser	450 g
74204 Bittermandel Europa	5 g

17925 Christstollen-Gewürz Aroma	6 g
70504 Butter	5 g

97001 Muffinkapseln im Tray	1 St.
-----------------------------	-------

### Dekor

Butter	100 g
Dekorzucker	25 g
19430 Dekor Rentier Rudolph	24 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 28 Min.

Sultaninen, Citronat, Orangeat, Mandeln, Wasser und Rum Europa mischen und über Nacht ziehen lassen.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang ca. 4 Minuten glatt rühren, eingeweichte Trockenfrüchtemischung unterziehen und ca. 20 Minuten quellen lassen. Masse gleichmäßig in Muffinkapseln im Tray einfüllen und abbacken. Butter auflösen, heiße Muffins buttern und mit Dekorzucker absieben, ausgarnieren.

*Als Dresdner liegt mir der Stollen besonders am Herzen. Mit der Interpretation als Muffin kann ich meinen Kunden eine rationelle Alternative mit guter Frischhaltung anbieten.*

*Andreas Jung, Konditor und Dreidoppel Fachberater*





# ROSEN TÖRTCHEN

## ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm, ergibt 30 Stücke 6 x 6 cm

### Rührmasse Typ Rose

46022 Backfüll Variant	500 g
40222 Sacher Mix	500 g
Wasser	550 g
Speiseöl	150 g
25320 Konditoreipaste Rose	20 g
Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS)	420 g
38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	250 g
Läuterzucker 1:2	150 g
20604 Konditoreipaste Marille	10 g
43422 Schoquette	500 g

### Dekor

43422 Schoquette	550 g
41518 Blancoladino	35 g
04601 Dekor Marzipan-Rosen, rot, klein	30 St.
05501 Dekor Marzipan- Rosenblätter, klein	30 St.

## ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 180 °C

🕒 ca. 35 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse Typ Rose miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Die Rührmasse auf ein gefettetes Blech streichen und abbacken. Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen, anbacken. Den Rührboden nach dem Auskühlen halbieren, auf den mit Powerfüllung Amarena-Kirsch bestrichenen Mürbteig legen, tränken und mit Schoquette füllen. Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Tränke bestreichen. Nach dem Kühlen in die gewünschte Größe (hier 6 x 6 cm) schneiden, mit Schoquette überziehen und mit Blancoladino filieren, ausdekorieren.

*Der blumige Geschmack von Rosen harmoniert aus meiner Sicht perfekt mit unserem schokoladigen Sacher Mix. Überzogen und ausdekoriert mit Marzipan-Rosen, entsteht ein edel anmutendes Gebäck.*

*Burkhardt Preuß, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*







# KIRSCH MANDEL TÖRTCHEN

## ZUTATEN:

ca. 80 Törtchen Ø 10 cm

Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	3.200 g
35926 Fruchtback Kirsch	2.400 g
<b>Brandmasse</b>	
Wasser	1.200 g
Butter	240 g
Salz	4 g
78704 Zimt	10 g
Weizenmehl	660 g
Vollei	800 g

## Creme

Milch	2.000 g
33718 Creme Ideal	800 g
21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	10 g
33518 Bienetta	500 g
Mandeln, gehobelt	350 g
Mandeln, gestiftelt	500 g

## Dekor

38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	300 g
--------------------------------------	-------

## ARBEITSWEISE:

ca. 180 °C      ca. 45 Min.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen, die Tortelette-formen damit auslegen und Fruchtback Kirsch aufdressieren.

Für die Brandmasse Wasser, Butter, Salz und Zimt aufkochen, das gesiebte Weizenmehl hinzugeben und zum Ballen abrösten. Nach und nach das Vollei unterrühren. Die Creme herstellen und beides miteinander vermengen, mit dem Brandmasse-Creme-Gemisch die Tortelettes füllen und leicht kuppelig abstreichen. Die Bienetta-Mandel-Mischung darüberstreuen und backen. Mit erwärmter Powerfüllung Amarena-Kirsch filieren.

*Die Kombination aus Brandmasse und Creme kenne ich noch aus meiner Lehre. Das Tortelette erhält dadurch eine einzigartige Textur. Die Geschmackskombination aus Mandel, Vanille und Kirsche macht es zu meinem persönlichen Favoriten.*

*Andreas Rensing, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*

