

MIT HAFER INS

WOCHENENDE!



3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



HAFER-APFEL-STREUSEL

ZUTATEN:

5 Formen à 10 x 22 cm

Hafer-Apfel-Teig

47880 Haferglück	830 g
Speiseöl	335 g
Wasser	335 g
78704 Zimt	5 g

36788 Fruchtback Apfel	500 g
------------------------	-------

Streusel

47880 Haferglück	300 g
Weizenmehl	150 g
Zucker	70 g
Speiseöl	220 g
Vollei	60 g
Haferflocken	80 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 30 Min.

Haferglück, Speiseöl und Wasser kurz verrühren.

Fruchtback Apfel unterheben und je 400 g Masse in die Formen streichen.

Alle Zutaten für die Streusel kurz verkneten, auf die Apfel-Hafer-Masse streuen und backen.



HAFER-EIERLIKÖR

ZUTATEN:

5 Formen à 10 x 22 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	700 g
Speiseöl	280 g
Wasser	280 g
24704 Konditoreipaste Eierlikör	65 g

Creme

33718 Creme Ideal	510 g
Wasser	1.280 g
24704 Konditoreipaste Eierlikör	90 g
97201 Dekor Schokoklein	70 g

37988 Sprühfix Aprikose	200 g
-------------------------	-------

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 30 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren und jeweils 260 g in die Formen verteilen.

Creme Ideal mit Wasser und Konditoreipaste Eierlikör verrühren. Zum Schluss Dekor Schokoklein hinzugeben. Mit einer Sterntülle (14) die Creme aufdressieren (3 x 6 Tupfen) und abbacken. Sprühfix Aprikose aufkochen und die Kuchen damit abglänzen.



HAFER-HASELNUSS

ZUTATEN:

5 Formen à 10 x 22 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	1.250 g
Speiseöl	490 g
Wasser	490 g
23306 Konditoreipaste	
Haselnuss mit Stücken	150 g

41122 Nougette 350 g

Dekor

Haferflocken	60 g
Haselnüsse, gehobelt	85 g
33518 Bienetta	105 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 30 Min.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. 300 g in jede Form einfüllen und glatt streichen. Nougette in 3 Streifen eindressieren und mit der restlichen Hafer-Rührmasse (175 g) auffüllen. Haferflocken, Haselnüsse und Bienetta mischen, je 50 g auf der Masse verteilen und backen.



HAFER-HEIDELBEER-CHEESECAKE

ZUTATEN:

5 Formen à 10 x 22 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	560 g
Speiseöl	220 g
Wasser	220 g

32218 Paradiso Fruchtgenuss
Heidelbeere Plus 500 g

Cheesecake

18966 Cheesecake Basis	400 g
Wasser (45 °C)	400 g
Frischkäse	700 g

31018 Topglanz 200 g

21304 Konditoreipaste
Heidelbeere 10 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren und jeweils 200 g in die Formen füllen, etwas glatt streichen. Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus in 3 Streifen aufdressieren und abbacken. Cheesecake Basis mit warmem Wasser verrühren und Frischkäse hinzugeben. 4 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Je 300 g auf die ausgekühlten Kuchen streichen und oben etwas Struktur geben. Einfrieren, anschließend dünn mit Topglanz bestreichen und mit Konditoreipaste Heidelbeere dünn dekorieren.



HAFER-JOHANNISBEERE

ZUTATEN:

5 Formen à 10 x 22 cm

Grießfüllung

46022 Backfüll Variant	310 g
Wasser	230 g
27006 Citrone NOBLESSE	12 g

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	300 g

31818 Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere	750 g
---	-------

Glasuren

37988 Sprühfix Aprikose	250 g
Haferflocken	25 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 28 Min.

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

Die Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren und jeweils 270 g in den Formen glatt streichen.

Die Grießfüllung und Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere abwechselnd aufdressieren (siehe Foto) und abbacken. Nach dem Abkühlen mit Sprühfix Aprikose abglänzen und mit Haferflocken dekorieren.



HAFER-RHEINWELLE

ZUTATEN:

5 Formen à 10 x 22 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	840 g
Speiseöl	330 g
Wasser	330 g

20406 Konditoreipaste Creme de Cacao	30 g
---	------

35926 Fruchtback Kirsch	675 g
-------------------------	-------

Creme

Butter	365 g
Puderzucker	285 g

21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	3 g
Frischkäse, zimmerwarm	365 g

36818 Schokoladino	200 g
--------------------	-------

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 23 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. Die Hälfte der Masse in die Formen geben (jeweils 150 g), die andere Hälfte mit Konditoreipaste Creme de Cacao aromatisieren, in die Form streichen und leicht marmorieren.

Die Kirschfüllung tupfenförmig aufdressieren (3 x 7 Tupfen) und abbacken.

Für die Creme Butter und Puderzucker mit Konditoreipaste Vanille BOURBON leicht aufschlagen, Frischkäse kurz unterrühren. 200 g in die Formen streichen. Kühl stellen. Schokoladino leicht erwärmen und jeweils 40 g auf die Formen streichen und kämmen.



HAFERGLÜCK

Hafer erlebt als regionales Superfood in Form von Porridge und Co eine wahre Renaissance in Sachen Beliebtheit beim Verbraucher! Dreidoppel ist es mit dem Backmix Haferglück gelungen, Hafer den Weg in die süße Auslage der Kuchentheke in Bäckerei und Konditorei zu ebnet!

- über 50 % Vollkorn-Hafer im Getreideanteil
- verfeinert mit Roggenmalz
- optimaler Trieb (trotz fehlender Kleberbildung des Hafers) und gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen
- warmer Karamellton im gebackenen Teig

Ihr Dreidoppel Fachberater unterstützt Sie mit weiteren Rezeptideen und zahlreichen Materialien für die Filial-Kommunikation.


Artikel-Nr.	47880
Produktbeschreibung	Basismischung zur Herstellung von Hafergebäcken und Haferdauergebäcken
Gebinde	12,5-kg-Sack



ZUTATEN:

47880 Haferglück	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse für 2 Minuten im langsamen Maschinengang miteinander verrühren. In eine Form geben, glatt streichen und abbacken.

GRUNDREZEPT