

RUNDUMM
LebQuick





Lebkuchen Orangen-Striezel

4 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Honigkuchenteig mit LebQuick	s. Grundrezept
		<u>Orangenfüllung</u>	
_____	500 g	Orangetto	} verrühren
_____	250 g	Wasser	
_____	50 g	Vollei	
_____	250 g	Fruchti-Top Orange	
_____	400 g	Butter-Streusel mit Mürbella	
		<u>Dekor</u>	
_____	100 g	Dekorzucker	

Herstellung

- Den Honigkuchenteig auf 50 x 80 cm ausrollen.
- Die Orangenfüllung aufstreichen.
- Den Teig aufrollen und in 20 cm lange Stücke schneiden.
- Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, der Länge nach einschneiden und etwas auseinander drücken.
- Mit Wasser abstreichen und Butter-Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Dekorzucker absieben.
- **Tipp:** Alternativ ohne Butter-Streusel abbacken, nach dem Auskühlen mit **Colorado gelb** abgelieren und mit Fondant überspinnen.



Saftige Wintertaler

150 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	LebQuick	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.
_____	450 g	Honig	
_____	500 g	Weizenmehl Type 550	
_____	1000 g	NussgeNuss	
_____	200 g	Mandelkrone	
_____	100 g	Dessertpaste Orange	
_____	1300 g	Wasser, (ca.)	
		<u>Dekor</u>	
_____	2400 g	Mohrenglanz Zartbitter oder Mohrenglanz Vollmilch oder Mohrenglanz Vanille	} zum Überziehen
_____	300 g	Schoko-Pailletten oder	
_____	300 g	Haselnuss-Krokant oder	
_____	600 g	Blütenraspeln weiß	

Herstellung

- Je 30 g Masse mit einer 10er Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren, ca. 7 cm Ø, und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Zartbitter**, **Mohrenglanz Vollmilch** oder **Mohrenglanz Vanille** überziehen und anschließend dekorieren.
- **Hinweis:** Wenn das Gebäck als Lebkuchentaler ausgezeichnet werden soll, muss für den Überzug eine Schokoladenart anstelle der Fettglasur verwendet werden.



Dattel-Lebkuchentorte

10 Torten, 18 cm Ø, 60 Stück

Betriebsrezept

_____	400 g Milch, 3,5%	} zusammen auflösen, ca. 40 °C
_____	250 g Honig	
_____	600 g Butter	
_____	2000 g LebQuick	} Mit den aufgelösten Zutaten 3 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren.
_____	400 g Mandelkrone	
_____	350 g Eier	
_____	900 g Trockenfrüchte – Datteln, entsteint	
_____	200 g Hagelzucker	
	<u>Dekor</u>	
_____	500 g Geleeguss mit Colorado neutral	
_____	400 g Schoko-Pailletten	

Herstellung

- Die Masse à 400 g in die vorbereiteten Ringe füllen und glatt streichen.
- Die Datteln auflegen, mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 40 bis 45 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- **Tipp:** 600 g **Bienex** mit 400 g gehobelten Haselnüssen mischen und statt der Datteln und dem Hagelzucker die Haselnuss-Bienex Mischung aufstreuen.

Lebkuchen Bobbes

20 Stück

Betriebsrezept

_____	1200 g Honigkuchenteig mit LebQuick	s. Grundrezept
	<u>Mandel-Füllung</u>	
_____	1000 g Mandelkrone	} glatt arbeiten
_____	60 g Läuterzucker/Tränke	
_____	60 g Dessertpaste Rum	
	<u>Früchte</u>	
_____	100 g Mandeln, gehackt	} mischen
_____	100 g Zitronat	
_____	100 g Orangeat	
_____	200 g Rosinen	
_____	300 g Butter-Streusel mit Mürbella	
	<u>Dekor</u>	
_____	30 g Dekorzucker	

Herstellung

- Honigkuchenteig auf 35 x 80 cm ausrollen (ca. 2,25 mm), die Mandel-Füllung aufstreichen und anschließend die Fruchtemischung aufstreuen.
- Den Teig aufrollen, etwas flach drücken, mit Wasser abstreichen und Butter-Streusel aufstreuen.
- In 4 cm große Stücke schneiden und abbacken.
- Backtemperatur: 200 bis 180 °C (= 30 bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Dekorzucker absieben.
- **Tipp:** Die Butter-Streusel weglassen und nach dem Auskühlen mit Vollmilchschokolade absetzen und mit **Haselnuss-Krokant** oder **Blütenraspeln weiß** dekorieren.



Honigkuchen-Figuren

44 diverse Figuren

Betriebsrezept

_____ 900 g Honig	Spiralkneter: 2 Minuten
_____ 500 g Wasser	
_____ 2000 g LebQuick	
_____ 1000 g Weizenmehl Type 550	+ 2 Minuten kneten

Herstellung

- Honig und Wasser bei 40 °C auflösen.
- **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
- Das Mehl zum Schluss zugeben.
- Die Menge ergibt z. B. 44 Pferde oder 52 Weihnachtsmänner.
- Den Lebkuchenteig auf 4 mm ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Figuren entsprechend ausgarnieren.



Baseler Biberle

240 Stück

Betriebsrezept

_____ 1800 g Honigkuchenteig mit LebQuick	s. Grundrezept
_____ 1200 g Mandelkron	
_____ 70 g Dessertpaste	glatt rühren
_____ Schwarzwälder	
_____ Kischwasser	

Herstellung

- Den Honigkuchenteig auf 60 x 60 cm ausrollen und in 5 x 60 cm große Streifen schneiden.
- Mit Wasser abstreichen, je Streifen 100 g Mandel-Füllung (Lochtülle Nr. 10) aufspritzen.
- Aufrollen und schneiden.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Milch abstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen nochmals mit Milch abstreichen.



Dominosteine

1 Blech, 60 x 40 cm, 300 Stück

Geschmacksrichtung	Cointreau	Rum	Orange	Ananas-Kokos	Kirsch-Batida de Côco
Teig:	1000 g Honigkuchenteig mit LebQuick (s. Grundrezept)				
Fruchtfüllung:	-	-	-	-	1000 g Fruchti-Top Kirsch
Gelee:	1500 g Colorado gelb 300 g Wasser 150 g Royal Cointreau	1500 g Colorado neutral 300 g Wasser 90 g Dessertpaste Rum	1000 g Colorado gelb 300 g Wasser 10 g Fruchtsäure 500 g Fruchti-Top Orange	1500 g Colorado neutral 300 g Wasser 60 g Dessertpaste Ananas 10 g Fruchtsäure 100 g Eispaste Cocco di Sulù/Philippines	1500 g Colorado neutral 300 g Wasser 150 g Royal Batida de Côco
Marzipandecke:	800 g Marzipan, angewirkt				
Überzug:	1500 g Schokoladenkuvertüre			1500 g Milchschokolade	
Dekor:	-	100 g Schoko-Pailletten	100 g Orangella	150 g Kokosraspeln	100 g weiße Schokolade

Herstellung

- Honigkuchenteig auf 60 x 40 cm ausrollen und abbacken.
- **Colorado** und Wasser aufkochen.
- Die **Dessertpaste**, **Royalpaste** bzw. aromagebende Zutat nach dem Aufkochen in den Geleeguss einrühren.
- Den Geleeguss heiß auf dem gebackenen Honigkuchen verteilen.
- Nach dem Auskühlen mit Marzipan abdecken.
- Anschließend die Schnitte stürzen und die Unterseite mit einer Schokoladenart bestreichen.
- Danach in gewünschte Stücke schneiden, mit einer Schokoladenart überziehen und dekorieren.
- **Achtung:** Bei den „Kirsch-Batida de Côco Dominosteinen“ zuerst **Fruchti-Top Kirsch** auf den ausgekühlten Honigkuchenboden streichen. Danach wie beschrieben vorgehen.

Grundrezept: Honigkuchenteig

Betriebsrezept

_____ 900 g Honig	} Spiralkneter: 2 Minuten
_____ 500 g Wasser	
_____ 2000 g LebQuick	
_____ 1000 g Weizenmehl Type 550	+ 2 Minuten kneten

Herstellung

- Honig und Wasser bei 40 °C auflösen.
 - **LebQuick** mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
 - Das Mehl zum Schluss zugeben.
 - Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 8 Minuten



Gebäck/Produkt	Rosinen-Mandel-Riegel	Orangen-Riegel	Kokos-Riegel
Grundrezept	1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück	1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück	1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück
Teig:	1400 g Honigkuchenteig mit LebQuick (s. Grundrezept)		
Füllung:	<u>Rosinen-Mandelfüllung</u> 580 g Mandella 850 g Wasser 400 g Rosinen 200 g KSK	<u>Orangenfüllung</u> 1000 g Orangetto 600 g Wasser 100 g Vollei 800 g Marzipan, angewirkt	<u>Kokosfüllung</u> 1200 g Kokoskrone 300 g Wasser, ca. 30 °C
Dekor:	650 g Mohrenglanz Zartbitter 80 g Mohrenglanz Vollmilch	650 g Mohrenglanz Zartbitter 100 g Blütenraspeln weiß	650 g Mohrenglanz Vollmilch 60 g Kokosraspeln, mittel
Herstellung:	<ul style="list-style-type: none"> ● Den Honigkuchenteig auf 4 mm ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen. ● Füllung verrühren und 10 Minuten quellen lassen. ● Die Füllung aufstreichen und abbacken. ● Den Orangen-Riegel nach dem Auskühlen mit Marzipan eindecken. ● Nach dem Auskühlen in 5 x 10 cm große Stücke schneiden. ● Mit Mohrenglanz überziehen und mit 		
Backtemperatur:	ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)	ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	ca. 20 Minuten	ca. 20 Minuten	ca. 20 Minuten



Fachliche Beratung
 Tel. 05 11/41 07 380
 Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
 Tel. 05 11/41 07 333
 Fax 05 11/41 07 317
 verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG
 Tillystraße 17-21
 30459 Hannover
 www.martinbraun.de

Nr. 510