

Buchteln





aus der
Form

Buchtel-sonne

5 runde Silikon-Backformen, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 30

- _____ 1500 g Butter-Hefeteig (**HefeSoft**)
[siehe Grundrezept]
- _____ 50 g Butter, flüssig
- _____ 50 g Vanillezucker
[siehe Grundrezept]

Dekor

- _____ 50 g Butter, flüssig
- _____ 50 g Hagelzucker
- _____ 50 g **Dekorpunder**

Herstellung

- ✿ Den Hefeteig zu einem Ballen à 1500 g abwiegen und nach der Ballengare abpressen.
- ✿ Die Silikonbackform buttern (je 10 g) und zuckern (je 10 g).
- ✿ Jeweils 6 Stück mit dem Schluss nach unten in die Form absetzen.
- ✿ Buttern (je 10 g) und mit Hagelzucker bestreuen (je 10 g).
- ✿ Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.
- ✿ Nach dem Backen mit **Dekorpunder** absieben.
- ✿ Tipp: Die Buchteln können auch mit je 35 g Fruchtfüllung vor dem Backen gefüllt werden. Dafür die Teiglinge flach rollen, leicht buttern, die Füllung aufdressieren und wieder zuklappen.

Backtechnik

- ✿ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✿ Backzeit: ca. 12 Minuten

Grundrezept: Butter-Hefeteig (**HefeSoft**)

- _____ 10000 g Weizenmehl Type 550
- _____ 300 g **HefeSoft**
- _____ 1400 g Zucker
- _____ 1250 g Butter
- _____ 900 g Hefe
- _____ 1000 g Vollei
- _____ 4000 g Wasser, kalt, bis 4,300 kg
Die Wassermenge ist der
Mehlqualität anzupassen.
- _____ 200 g Salz
- _____ 80 g **Hefeteig-Aroma**

Spiralkneter
2 + 6 – 8 Minuten
kneten.



vom
Blech

Buchtel

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 120

- _____ 6000 g Butter-Hefeteig (**HefeSoft**)
[siehe Grundrezept]
- _____ 180 g Butter, flüssig
- _____ 180 g Vanillezucker
[siehe Grundrezept]

Dekor

- _____ 180 g Butter, flüssig
- _____ 180 g Vanillezucker
[siehe Grundrezept]
- _____ 120 g **Dekorpunder**

Herstellung

- ✿ Den Hefeteig zu Ballen à 1500 g abwiegen und nach der Ballengare abpressen.
- ✿ Die Bleche mit je ca. 60 g Butter einstreichen und je ca. 60 g Vanillezucker aufstreuen.
- ✿ Jeweils 40 Stück (8 x 5 Stück) auf das Blech absetzen.
- ✿ Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.
- ✿ Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen, mit Vanillezucker bestreuen und mit **Dekorpunder** absieben.

Backtechnik

- ✿ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✿ Backzeit: ca. 12 Minuten

Grundrezept: Vanillezucker

- _____ 1000 g Zucker
- _____ 20 g **Kovanil**

► mischen



vom
Blech

Buchtel mit Fruchtkern

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 120

- _____ 6000 g Butter-Hefeteig (**HefeSoft**)
[siehe Grundrezept]
- _____ 180 g Butter, flüssig
- _____ 180 g Vanillezucker
[siehe Grundrezept]
- _____ 4200 g **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack**

Dekor

- _____ 180 g Butter, flüssig
- _____ 180 g Vanillezucker
[siehe Grundrezept]
- _____ 120 g **Dekorpuder**

Herstellung

- ✿ Den Hefeteig zu Ballen à 1500 g abwägen und nach der Ballengare abpressen.
- ✿ Die Bleche mit je ca. 60 g Butter einstreichen und je ca. 60 g Vanillezucker aufstreuen.
- ✿ Die Teiglinge etwas flach rollen, mit Butter einstreichen, die Fruchtfüllung (35 g) mittig eindressieren und wieder einklappen.
- ✿ Jeweils 40 Stück (8 x 5 Stück) mit dem Schluss nach unten auf das Blech absetzen.
- ✿ Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit etwas Dampf abbacken.
- ✿ Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen, mit Vanillezucker bestreuen und mit **Dekorpuder** absieben.
- ✿ Tipp: Man kann auch andere **Fruchti-Top**-Sorten oder selbst hergestellte Fruchtfüllung mit **Le Gourmet Fruchtpürees** verwenden.

Backtechnik

- ✿ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✿ Backzeit: ca. 12 Minuten



vom
Blech

Frucht-Buchteln

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 120

- _____ 6000 g Butter-Hefeteig (**HefeSoft**)
[siehe Grundrezept]
- _____ 180 g Butter, flüssig
- _____ 180 g Vanillezucker
[siehe Grundrezept]
- _____ 4200 g **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack**

Dekor

- _____ 180 g Butter, flüssig
- _____ 180 g Vanillezucker
[siehe Grundrezept]
- _____ 120 g **Dekorpuder**

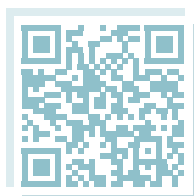
Herstellung

- ✿ Den Hefeteig zu Ballen à 1500 g abwägen und nach der Ballengare abpressen.
- ✿ Die Bleche mit je ca. 60 g Butter einstreichen und je ca. 60 g Vanillezucker aufstreuen.
- ✿ Jeweils 40 Stück (8 x 5 Stück) auf das Blech absetzen.
- ✿ Bei 3/4 Gare die Teiglinge in der Mitte eindrücken und die Fruchtfüllung (35 g) mit einem Spritzbeutel (10er Lochtülle) einfüllen.
- ✿ Abbacken.
- ✿ Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen, mit Vanillezucker bestreuen und mit **Dekorpuder** absieben.
- ✿ Tipp: Man kann auch andere **Fruchti-Top**-Sorten oder selbst hergestellte Fruchtfüllung mit **Le Gourmet Fruchtpürees** verwenden.

Backtechnik

- ✿ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✿ Backzeit: ca. 12 Minuten

Rezepte und viele weitere Ideen finden Sie unter: www.martinbraun-baeckerei.de





aus der
Form

Upside Down Buchteln

3 runde Silikon-Backformen, 26 cm Ø; Gesamtstückzahl: 30

- _____ 1500 g Butter-Hefeteig
(HefeSoft)
[siehe Grundrezept]
- _____ 1200 g Karamell-TOffee-Masse
[siehe Grundrezept]
- _____ 60 g Butter, flüssig

Herstellung

- ✿ Den Hefeteig zu einem Ballen à 1500 g abwiegen und nach der Ballengare abpressen.
- ✿ Die Karamell-TOffee-Masse in den Backformen verteilen.
- ✿ Jeweils 10 Stück in die Form mit dem Schluss nach unten absetzen und auf die gesamten Formen verteilen.
- ✿ Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.
- ✿ Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.
- ✿ 10 Minuten abkühlen lassen und danach stürzen.

Backtechnik

- ✿ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✿ Backzeit: ca. 15 Minuten

Grundrezept: Karamell-TOffee-Masse

- _____ 150 g Zucker
- _____ 20 g Wasser
- _____ 100 g Sahne, flüssig
- _____ 50 g Butter, weich
- _____ 100 g Nüsse, grob gehackt, geröstet



vom
Blech

Karamell-TOffee Buchteln

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 120

- _____ 6000 g Butter-Hefeteig
(HefeSoft)
[siehe Grundrezept]
- _____ 4800 g Karamell-TOffee-Masse
[siehe Grundrezept]
- _____ 180 g Butter, flüssig

Herstellung

- ✿ Den Hefeteig zu Ballen à 1500 g abwiegen und nach der Ballengare abpressen.
- ✿ Die Karamell-TOffee-Masse auf die mit Backpapier ausgelegten Bleche verteilen.
- ✿ Jeweils 40 Stück (8 x 5 Stück) auf die Bleche absetzen.
- ✿ Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.
- ✿ Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen.
- ✿ 10 Minuten abkühlen lassen und danach stürzen.

Backtechnik

- ✿ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✿ Backzeit: ca. 15 Minuten

Herstellung

- ✿ Den Zucker mit dem Wasser hell karamellisieren.
- ✿ Mit der Sahne ablöschen und die Butter unterrühren.
- ✿ Nochmal köcheln lassen bis der Zucker vollständig gelöst ist.
- ✿ Die Nüsse unterrühren.
- ✿ Tipp: Es können statt Nüssen (z. B. Haselnüsse, Walnüsse) auch Erdnüsse verwendet werden.



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

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

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 573