

# Inhaltsverzeichnis

## Warme Süßspeisen

### Grundrezepte für warme Süßspeisen

Auflauf- und Puddinggrundmasse	10
Palatschinken- und Crêpesteig	11
Backteige	11
Knödelteige	12
Strudelteig	13

### Im Backrohr gebackene Mehlspeisen

Aufläufe, Koche, Salzburger Nockerln und Dukatenbuchteln	14
Soufflees	20
Schmarren	21
Strudel	24
Omeletten und Pfannkuchen	30

### Gekochte Mehlspeisen

Knödel, Tascherln, gekochter Strudel	32
Nudeln	38
Puddings	40

### Im Fett gebackene Mehlspeisen

Früchte in Backteig	44
Sonstiges Fettgebäck	47

### Auf dem Herd zubereitete Mehlspeisen

Palatschinken	50
Dalken	52

### Bei Tisch zubereitete Mehlspeisen

Crêpes	54
Flammierte Früchte	56

### Saucen

Fruchtsaucen	58
Crème- und Schaumsaucen	60

9

## Kalte Süßspeisen

62

### Grundrezepte für kalte Süßspeisen

Massen	64
Teige	70
Glasuren	76
Füllcremen	78
Füllungen	79

### Torten

Oberstorten	82
Buttercremetorten	104
Diverse Torten	109

### Schnitten, Rouladen, Stückdessert

120

### Kleindessertsortiment

132

### Kaffeegebäck

Kaffeegebäck aus Blätterteig	136
Kaffeegebäck aus Germteig	140
Kaffeegebäck aus Plunderteig	145
Diverses Kaffeegebäck	148
Blechkuchen	150

### Kuchen, Lebkuchen, Teegebäck

Kuchen	158
Lebkuchen	174
Teegebäck	182
Sommerliches Kleingebäck	182
Diverses Kleingebäck	185

### Gesalzenes

194

### Eis und Eisspezialitäten

200

Milcheisorten	202
Fruchteis- und andere Eissorten	204
Sorbets	205
Halbfertigprodukte für Gefrorenes	206
Eisbecher (Coupes) und verschiedene Eisgerichte	209
Parfait	212

### Cremen

218

### Fruchtsalate

223

### Konfekt

224

Selbst hergestellte Schokoladehohlkörper	226
Konfekt mit Oberscanache	227
Konfekt mit Buttercanache	230
Konfekt mit Marzipanfüllungen	232
Konfekt mit Nougatmassen	234
Trockenfrüchte in Schokolade	236



Verkaufsförderung	239
Tiefkühlen	242
Begriffserklärungen	244
Fachausdrücke	245
Geräte und Arbeitsmaterial	247
Warenkunde	248
Rezeptregister	252

### Grießstrudel

1 mit Butter bestrichene Pfanne,  
500 x 300 mm  
Backtemperatur: 180 °C  
Backzeit: 40 Minuten

Strudelteig (Seite 13)

#### Fülle:

300 g weiche Butter  
16 g Vanillezucker  
1 g Salz  
7,5 g Zitronenschale  
200 g Eigelb  
440 g grober Grieß  
500 g Sauerrahm  
100 g Rosinen  
300 g Eiweiß  
150 g Kristallzucker

500 g Milch

flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillepuderzucker

2 000 g beliebige Fruchtsauce, Apfel-  
mus oder Zwetschkenröster  
(Seite 58–60)

– Den Strudelteig herstellen.

#### Fülle:

- Butter mit Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Grieß, Rosinen und Sauerrahm einrühren und zwei Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und die Grießmasse einmellieren.
- Den Strudelteig ausziehen.
- Die Fülle dreimal in Pfannenlänge mit einem Abstand von 60–80 mm auftragen.
- Die frei bleibende Teigfläche mit Butter bestreichen.
- Teigränder abschneiden und den Teig zum Strudel aufrollen.
- Den Strudel durch Abdrücken des Teiges teilen und mit dem Schluss nach unten in die Pfanne legen.
- Mit Butter bestreichen und ohne Dunst backen.
- Milch aufkochen.
- Nach 15 Minuten Backzeit gleichmäßig über die Strudel gießen, fertig backen.
- Überkühlen lassen.
- Portionieren, anzuckern und mit gewählter Beilage anrichten.

### Mohnstrudel

1 mit Butter bestrichene Pfanne,  
500 x 300 mm  
Backtemperatur: 160 °C  
Backzeit: 60 Minuten

Strudelteig (Seite 13)

#### Mohnmasse:

600 g Milch  
500 g gemahlener Mohn  
500 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
50 g Rum  
16 g Vanillezucker  
3 g Zimt  
2 g Salz  
15 g Zitronenschale  
160 g Eigelb  
240 g Eiweiß  
200 g Kristallzucker  
100 g Mehl  
100 g Rosinen

#### Royale:

500 g Milch  
100 g Vollei  
30 g Kristallzucker  
10 g Vanillezucker  
0,5 g Salz

flüssige Butter zum Bestreichen

Vanillepuderzucker

Mostsauce (Seite 60, 3fache Rezept-  
menge)

– Den Strudelteig herstellen.

#### Mohnmasse:

- Milch aufkochen, Mohn zugeben und unter Rühren quellen lassen.
- Auskühlen lassen.
- Butter mit gekochtem Mohn, Puderzucker, Rum, Vanillezucker, Zimt, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach zugeben.
- Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Mohnmasse mischen.
- Mehl und Rosinen einmellieren.

- Den Strudelteig ausziehen.
- Die Mohnmasse dreimal in Pfannenlänge mit einem Abstand von 60–80 mm auftragen.
- Die frei bleibende Teigfläche mit Butter bestreichen.
- Teigränder abschneiden und den Teig zum Strudel aufrollen.
- Den Strudel durch Abdrücken des Teiges teilen und mit dem Schluss nach unten in die Pfanne legen.
- Mit Butter bestreichen und ohne Dunst backen.

#### Royale:

- Milch auf etwa 80 °C erhitzen.
- Vollei mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz mischen und die heiße Milch einrühren.
- Nach 10 Minuten Backzeit gleichmäßig über die Strudel verteilen, fertig backen, dabei während des Backens ein- bis zweimal und nach dem Ausbacken noch einmal mit Butter bestreichen.
- Überkühlen lassen.
- Portionieren, anzuckern und mit Mostsauce servieren.

### Topfenstrudel

Backtemperatur: 160 °C  
Backzeit: 45–50 Minuten

Herstellung wie Milchrahmstrudel (Seite 25), jedoch ohne Royale backen und ohne Vanillesauce servieren.

### Topfen-Marillen-Strudel

Backtemperatur: 160 °C  
Backzeit: 50–55 Minuten

750 g Kompottmarillenhälften

1 000 g Marillensauce (Seite 59)

Herstellung wie Milchrahmstrudel (Seite 25), jedoch zusätzlich Marillen auf der Topfenfülle verteilen. Ohne Royale backen und anstelle von Vanillesauce mit Marillensauce servieren.



## Brandteignocken (Löffelbrandteig)

12 Portionen  
Backfetttemperatur: 160 °C

### Brandmasse:

300 g Milch
260 g Butter
10 g Kristallzucker
3 g Salz
260 g Mehl
ca. 400 g Vollei
20 g Rum

### Butterschmalz zum Backen

Vanille-Zimt-Puderzucker
600 g Himbeer-Wein-Sauce oder beliebige Fruchtsauce (Seite 58)

- Milch mit Butter, Kristallzucker und Salz aufkochen.
- Mehl einrühren und abrösten, bis sich die Masse vom Geschirr löst.
- Kurz überkühlen lassen.
- Vollei nach und nach bis zur gewünschten Konsistenz zugeben.
- Rum einrühren.
- Mit einem in heißes Fett getauchten Löffel grobe Nocken ausstechen, in das heiße Backfett legen, anbacken, wenden und fertig backen.
- Anzuckern, portionieren und mit gewählter Beilage servieren.

Die volleibeigabe ist dann ausreichend, wenn die Masse vollkommen gebunden ist und eine glatte, geschmeidige Konsistenz aufweist. Zu geringer Eieranteile ergibt ein kompaktes Gebäck, durch überhöhte Eierbeigabe läuft die Masse beim Backen auseinander.

## Spritzstrauben

12 Portionen  
Backfetttemperatur: 160 °C

### Brandmasse (siehe Brandteignocken)

### Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Erdbeersauce (Seite 58)

- Die Brandmasse herstellen.
- Mit einer großen Sterntülle etwa 80 mm lange Teilchen direkt in das heiße Backfett dressieren (mit einem kleinen Messer jedes Teilchen abschneiden), anbacken, wenden und fertig backen.

- Anzuckern, portionieren und mit Erdbeersauce servieren.

## Spritzkrappen

12 Portionen  
Backfetttemperatur: 160 °C

### Brandmasse (siehe Brandteignocken)

### Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Weinchaudeau (Seite 61)

- Die Brandmasse herstellen.
- Ein Backtrennpapier in der Größe des Fettbades befetten und abstocken lassen.
- Die Brandmasse mit einer mittelgroßen Sterntülle in Ringen (Ø 50 mm) aufdressieren.
- Das Papier mit der Teigseite nach unten in das heiße Backfett legen und abziehen.
- Ringe anbacken, wenden und fertig backen.
- Anzuckern, portionieren und mit Weinchaudeau servieren

## Zuckerstrauben

12 Portionen  
Backfetttemperatur: 160 °C

### Straubenteig:

160 g Mehl
60 g Puderzucker
5 g Vanillezucker
2 g Salz
180 g Eiweiß
40 g Weißwein

### Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Weinchaudeau (Seite 61) oder Fruchtsauce (Seite 58)

- Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und Salz trocken mischen.
- Eiweiß zu dickflüssiger Konsistenz aufschlagen.
- Mit der Mehlmischung und dem Weißwein kurz zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
- Mit einer kleinen Lochtülle in Portionseinheiten spiralförmig in das heiße Backfett dressieren, anbacken, wenden und knusprig ausbacken.
- Mit einem Gitterlöffel herausnehmen und über eine Rehrückenform legen.
- Anzuckern, portionieren und mit gewählter Beilage servieren.

## Topfennockerln

12 Portionen  
Backfetttemperatur: 160 °C

### Topfenteig:

80 g Milch
20 g Germ (Hefe)
100 g Vollei
50 g Puderzucker
5 g Vanillezucker
4 g Zitronenschale
300 g Mehl
150 g Topfen (10 % F. i. T.)
50 g weiche Butter
4 g Salz

### Butterschmalz zum Backen

Vanillepuderzucker
600 g Apfelmus oder 450 g Erdbeersauce (Seite 58) mit 150 g Erdbeeren (je nach Größe in 4-8 Stücke schneiden) mischen.

- Milch auf etwa 20 °C erwärmen, Germ zugeben und auflösen.
- Vollei, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren.
- Mit gelöstem Germ, Mehl und Topfen zu einem eher weichen Teig verarbeiten.
- Butter und Salz zugeben und fertig mischen.
- Bei etwa 28 °C auf das eineinhalbfache Volumen aufgehen lassen.
- Mit einem in heißes Fett getauchten Löffel Nocken ausstechen, in das heiße Backfett legen, anbacken, wenden und fertig backen.
- Anzuckern, portionieren und mit gewählter Beilage servieren.

## Gebäckene Mäuse

12 Portionen  
Backfetttemperatur: 160 °C

### Germteig (Hefeteig) (siehe Einleitung Germteig, Seite 72):

150 g Milch
15 g Germ (Hefe)
60 g Eigelb
30 g Puderzucker
5 g Vanillezucker
4 g Zitronenschale
300 g Mehl
60 g weiche Butter
4 g Salz

### Butterschmalz zum Backen

Zimtzucker
800 g Marillensauce (Seite 59)

- Milch auf 20 °C erwärmen, Germ zugeben und auflösen.
- Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren.
- Mit gelöstem Germ und Mehl zu einem eher weichen Teig verarbeiten.
- Butter und Salz zugeben und fertig mischen.
- Bei etwa 28 °C auf das eineinhalbfache Volumen aufgehen lassen.
- Mit einem in heißes Fett getauchten Löffel grobe Nocken ausstechen, in das heiße Backfett legen, anbacken, wenden und fertig backen.
- Anzuckern, portionieren und mit Marillensauce servieren.



**Mozarttorte**

3 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

1 Boden Ø 220 mm, Höhe 50 mm, aus Sachermasse (Seite 68, ein Drittel der Rezeptmenge)

**Pistazienoberscreme:**

300 g Milch  
100 g Eigelb  
60 g Kristallzucker  
12 g Pulvergelatine  
1 g Salz  
100 g Pistazienpaste  
100 g Marzipanrohmasse  
50 g Maraschino  
400 g geschlagenes Obers

**Tränke:**

150 g Maraschino

**Haselnussnougatcreme:**

25 g Pulvergelatine  
100 g Wasser  
100 g Eigelb  
160 g Vollei  
140 g Kristallzucker  
10 g Vanillezucker  
1 g Salz  
130 g ungezuckertes Haselnussnougat  
900 g geschlagenes Obers  
160 g karamellisierte Haselnüsse (Seite 249)

dunkle Canacheglasur (Seite 76)

**Dekor:**

temperierte Milchkuvertüre

– Drei Tortenringe (Ø 200 mm, Höhe 20 mm) auf ein mit Dehnfolie bespanntes Backblech stellen.

**Pistazienoberscreme:**

– Milch, Eigelb, Kristallzucker, Pulvergelatine und Salz im Wasserbad bis zur leichten Bindung des Eigelbs (82 °C) aufschlagen.  
– Pistazienpaste, Marzipanrohmasse und Maraschino zugeben und kalt schlagen.  
– Mit geschlagenem Obers melieren.  
– Die Pistazienoberscreme in die Tortenringe füllen, glatt streichen und tiefkühlen.  
– Drei Tortenringe (Ø 230 mm, Höhe 50 mm) auf einer Seite mit Dehnfolie bespannen (Boden).  
– Je einen Kunststoffstreifen einlegen.

– Den Sacherboden zweimal durchschneiden.  
– Die Böden mit Maraschino befeuchten.  
– Die Pistazienoberscreme aus den Tortenringen nehmen und wieder tiefkühlen.

**Haselnussnougatcreme:**

– Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.

– Eigelb, Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Gelatine zugeben und das Haselnussnougat flüchtig einrühren.

– Mit geschlagenem Obers und karamellisierten Haselnüssen melieren.

– Die Hälfte der Haselnussnougatcreme in die Tortenringe füllen und die Pistazienoberscreme in der Mitte platzieren.

– Die restliche Haselnussnougatcreme bis ca. 16 mm (Tortenbodenhöhe!) unter der Tortenringhöhe einfüllen und bis zum Rand hochziehen.

– Je einen Boden mit der getränkten Seite zur Creme einlegen.

– Tiefkühlen.

**Fertigstellung:**

Dekorschokolade:

– Mit Violinschlüsseln oder Noten bedruckte Folien dünn mit Milchkuvertüre bestreichen und stocken lassen.

– Torten umdrehen, Dehnfolie, Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.

– Mit Canacheglasur überziehen.

– Die Dekorschokolade ausstechen oder in unregelmäßige Stücke brechen und jedes Tortenstück damit belegen. Oder halbe Pistazien mit der Innenseite nach oben auflegen.

**Maroniobersorte**

4 Torten à Ø 230 mm, Höhe 50 mm

1 Boden aus Sachermasse (Seite 68, ein Drittel der Rezeptmenge)

**Tränke:**

200 g Cherrybrandy

Milchschokoladenoberscreme (Seite 78)  
80 g Kirschwasser

**Maronioberscreme:**

36 g Pulvergelatine

150 g Wasser

1 000 g Maronimasse

88 g Puderzucker

64 g Rum

1 500 g geschlagenes Obers

leicht gesüßtes geschlagenes Obers

**Maronipüree:**

800 g Maronimasse

80 g weiche Butter

16 g Vanillezucker

ca. 16 g Rum

– Den Sacherboden dreimal durchschneiden.

– Die Böden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen und mit Cherrybrandy befeuchten.

– Die Milchschokoladenoberscreme mit Kirschwasser aufschlagen und in die Tortenringe exakt einstreichen.

– Tiefkühlen.

**Maronioberscreme:**

– Pulvergelatine mit Wasser mischen und im Wasserbad auflösen.

– Mit Maronimasse, Puderzucker und Rum glatt rühren.

– Auf 32 °C temperieren und in das geschlagene Obers melieren.

– Die Maronioberscreme über der Milchschokoladenoberscreme glatt verstreichen.

– Tiefkühlen.

**Fertigstellung:**

– Für das Maronipüree Maronimasse mit Butter, Vanillezucker und Rum glatt arbeiten.

– Tortenringe entfernen.

– Torten mit je einem um 5 mm höheren Kunststoffstreifen umgeben und diesen mit einem Klebeband fixieren.

– Mit leicht gesüßtem geschlagenem Obers exakt abstreichen und für etwa 10 Minuten tiefkühlen.

– Das Maronipüree mit einer Vermicellesfülle spiralförmig auf die Oberflächen dressieren.

– Evtl. mit Amarenakirschen garnieren.

– Kunststoffstreifen entfernen.

**Mousse-au-Chocolat-Torte**

3 Torten à Ø 230 mm, Höhe 30 mm

3 Böden aus Schokolademasse ohne Mehl (Seite 68)

90 g karamellisierte Mandeln (Seite 249)

**Mousse au Chocolat:**

100 g Obers

250 g flüssige Kuvertüre

250 g flüssige Milchkuvertüre

120 g Amaretto

100 g feste, formbare Butter

90 g Eigelb

680 g geschlagenes Obers

dunkle Canacheglasur (Seite 76)

– Die Schokolademasse herstellen, dabei nach dem Einrühren der Butterkuvertüre-Mischung die karamellisierten Mandeln flüchtig einmelieren und laut Rezept weiterverarbeiten.

– Die Tortenböden in je einen mit einem Kunststoffstreifen ausgelegten Tortenring legen.

**Mousse au Chocolat:**

– Obers aufkochen.

– Mit Kuvertüren, Likör und nach und nach der Butter mischen.

– Mixen und auf 35 °C temperieren.

– Eigelb schaumig rühren, flüchtig mit der Canache mischen und mit geschlagenem Obers melieren.

– Tortenringe mit Mousse au Chocolat füllen, glatt abstreichen und tiefkühlen.

**Fertigstellung:**

– Tortenringe und Kunststoffstreifen entfernen.

– Mit Canacheglasur überziehen.

– Evtl. mit weißer Canacheglasur (Seite 76) marmorieren.



**Bauernkrapfen**

ca. 40 Stück  
Faschingskrapfen (Seite 142)

**Vanillepuderzucker**

ca. 800 g Preiselbeerkonfitüre

- Die Krapfen nach der Gare mit einem Holzstück oder Stoppel (Ø 20 mm) in der Mitte eindrücken.
- Wie Faschingskrapfen backen und anzuckern.
- Vertiefungen mit je 15–20 g Preiselbeerkonfitüre füllen.

**Powidlkräpfen**

ca. 40 Stück  
Faschingskrapfen (Seite 142)

**Powidl****flüssige Butter zum Eintauchen**

Mohnmischung (siehe Germknödel, Seite 32)

- Powidl evtl. mit etwas Rum und Puderzucker abschmecken.
- Die heißen Krapfen mit Powidl füllen.
- Oberseiten bis zum gelben Rändchen in Butter und anschließend in Mohnmischung tauchen.

**Schokoladekrapfen**

ca. 40 Stück  
Faschingskrapfen (Seite 142)

**Schokoladecreme:**

380 g Milch  
380 g Obers  
90 g Kristallzucker  
9 g Vanillezucker  
0,9 g Salz  
15 g Vanillecremepulver  
60 g Eigelb  
200 g flüssige Kuvertüre  
200 g flüssige Milchkuvertüre

dunkle Canacheglasur (Seite 76)

- Die halbe Milchmenge mit Obers, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Die restliche Milch mit Cremepulver und Eigelb mischen, zugeben und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- Mit den Kuvertüren verrühren, in ein flaches Gefäß leeren, mit Dehnfolie abdecken und auskühlen lassen.
- Glatt rühren.
- Die ausgekühlten Krapfen mit Schokoladecreme füllen.
- Oberseiten bis zum gelben Rändchen in Canacheglasur tauchen.

**vanillekrapfen**

ca. 40 Stück  
Faschingskrapfen (Seite 142)

**Vanillecreme:**

500 g Milch  
500 g Obers  
120 g Kristallzucker  
12 g Vanillezucker  
1,2 g Salz  
50 g Vanillecremepulver  
80 g Eigelb  
30 g Rum

Marillenkönfitüre

Fondant mit Maraschino abschmecken

- Die halbe Milchmenge mit Obers, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Die restliche Milch mit Cremepulver und Eigelb mischen, zugeben und unter ständigem Rühren gut durchkochen lassen.
- In ein flaches Gefäß leeren, mit Dehnfolie abdecken und auskühlen lassen.
- Rum zugeben und glatt rühren.
- Die ausgekühlten Krapfen mit Vanillecreme füllen.
- Oberseiten bis zum gelben Rändchen apricotieren und abtrocknen lassen.
- In dünnflüssigen Fondant tauchen.

**Kaffeegebäck aus Plunderteig**

Frisch gebackenes und warmes Plunderteiggebäck anbieten zu können, wäre ideal, lässt sich aber in der Praxis kaum durchführen. Dazu wäre ein zwei- bis dreimaliges Nachbacken pro Tag erforderlich. Warmhalteplatten in der Theke oder kurzes Anwärmen in der Mikrowelle bzw. im Backofen kann Abhilfe schaffen.

Das Stückgewicht von gefülltem Plunderteiggebäck liegt bei etwa 60–70 g, von ungefülltem, wie zB Croissants, bei 50–60 g. Plunderteiggebäck immer bei ausreichender Luftfeuchtigkeit und bei einer Temperatur von ca. 26–28 °C aufgehen lassen, um ein Austreten der Butter zu vermeiden. Eventuell mit Vollei bestreichen oder besprühen und bei etwa 190–200 °C backen. Die Oberflächen wie Blätterteiggebäck apricotieren und mit Fondant durchscheinend dünn glasieren oder mit Gelee abglänzen oder nur mit Vanillepuderzucker anzuckern.

Es gelten die gleichen Regeln bezüglich Tiefkühl- und Backvorbereitung wie bei Blätterteiggebäck (siehe Einleitung Kaffeegebäck aus Blätterteig, Seite 136 ). Tiefkühlen Seite 242. ❄️➡️

**Croissants**

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73, Zuckermenge auf 20 g reduzieren)

Teiggewicht pro Stück 60 g

- Plunderteig auf Rollstärke 3 ausrollen.
- In Dreiecke (220 x 110 mm) schneiden und straff aufrollen.
- In Kipferl- oder Stangerlform auf Backbleche wegsetzen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen und backen.

**Topfenkolatschen**

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)

Teiggewicht pro Stück 40 g

Topfenfülle (Seite 79)

Füllmenge pro Stück 30 g

Vanillepuderzucker

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Quadrate (100 x 100 mm) schneiden, Ecken mit Wasser befeuchten und Topfenfülle in die Mitte dressieren.
- Die diagonal gegenüberliegenden Ecken leicht überlappend zur Mitte legen und fixieren.
- 30 mm große Teigquadrate mit Wasser befeuchten, auf die zusammengelegten Ecken legen und andrücken.
- Auf Backbleche wegsetzen und bei 26–28 °C aufgehen lassen.
- Backen und anzuckern.

**Nusskipferln**

Backtemperatur: 190–200 °C

Plunderteig (Seite 73)

Teiggewicht pro Stück 45 g

Nussfülle (Seite 79)

Füllmenge pro Stück 25 g

Marillenkönfitüre

Fondant

geröstete gehobelte Mandeln

- Plunderteig auf Rollstärke 2,5 ausrollen.
- In Dreiecke (240 x 90 mm) schneiden und die Schmalseiten in der Mitte 30 mm tief einschneiden.



- Nussfülle entlang der Schmalseiten aufdressieren, zu Kipferln formen und auf Backbleche wegsetzen.
- Bei 26–28 °C aufgehen lassen und backen.
- Apricotieren, mit Fondant abstreichen und die Mitte mit einigen Mandeln bestreuen.



**Schnittlebkuchen**

Backtemperatur: 140 °C

Backzeit: 50 Minuten

**Honigteig:**200 g Kristallzucker160 g Dextrose130 g Wasser1 130 g Honig200 g Invertzucker850 g Roggenmehl850 g Mehl150 g Eigelb25 g Zimt6 g Nelken5 g Kardamom5 g Muskat30 g Vanillezucker20 g gefriergetr. Zitronenschale12 g Salz20 g Ammonium50 g Milch10 g Pottasche50 g Milch200 g Butter200 g grob geriebene (3–5 mm) Walnüsse300 g fein gehackte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)300 g fein gehackter IngwerMilchFadenzuckerglasur (Seite 77)**Honigteig:**

– Kristallzucker, Dextrose und Wasser aufkochen.

– Den auf 60 °C erwärmten Honig und Invertzucker einrühren.

– Beide Mehlsorten sofort zugeben und ca. 30 Minuten bei geringer Frequenz mischen.

– Abdecken und 24 Stunden rasten lassen.

**Lebkuchenteig:**

– Eigelb mit Gewürzen, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren.

– Ammonium und Milch verrühren, mit dem schaumig gerührten Eigelb und dem Honigteig kurz mischen.

– Die mit Milch verrührte Pottasche und Butter zugeben und fertig mischen.

– Backprobe!

– Walnüsse und Früchte zugeben.

– Lebkuchenteig auf Rollstärke 10 ausrollen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Randblech (650 x 530 mm) wegsetzen, stupfen und mit Milch bestreichen.

– Backen und kurz überkühlen lassen.

– Mit Fadenzuckerglasur abstreichen oder mit einer Spritzpistole besprühen.

– In einem klimatisierten Raum (siehe Einleitung, Seite 174) über Nacht stehen lassen.

**Präsentationsvorschlag:**

Lebkuchen der Länge nach dritteln, jeden Streifen in 70 mm breite Stücke schneiden und in wetterfestes Cellophan einschlagen.

**Elisenlebkuchen****(Makronenlebkuchen)**

75 Stück à ca. 50 g

Backtemperatur: 150 °C

Backzeit: 20 Minuten

**Makronenmasse:**1 100 g Kristallzucker550 g geriebene Walnüsse550 g geriebene Mandeln250 g faschierte Aranzini (evtl. selbst herstellen, Seite 250)40 g Vanillezucker20 g Zimt1,5 g Salz14 g gefriergetr. Zitronenschale6 g Muskat4 g Kardamom180 g Invertzuckerca. 700 g Eiweiß360 g Marzipanrohmasse20 g Ammonium40 g Milch100 g Mehl75 Backoblaten (Ø ca. 80 mm)halbe weiße MandelnFadenzuckerglasur (Seite 77)Belegkirschentemperierte KuvertüreNonpareille

– Kristallzucker, Nüsse, Mandeln, Aranzini, Vanillezucker, Zimt, Salz, Zitronenschale, Muskat und Kardamom trocken mischen.

– Mit Invertzucker und einem Teil Eiweiß zu einer relativ festen Masse mischen.

– Marzipanrohmasse zugeben und glatt arbeiten.

– Das restliche Eiweiß nach und nach zugeben.

– Im Wasserbad abrösten und auf etwa 60 °C erhitzen.

– Auf eine Steinplatte oder ein Backblech leeren und auskühlen lassen.

– Das mit Milch verrührte Ammonium und Mehl der Masse beigegeben und evtl. melangieren.

– Je 50 g auf die Oblaten dressieren und mit einem Elisenstreichgerät aufstreichen.

– Die Hälfte der Lebkuchen mit je drei nassen Mandeln sternförmig belegen und einige Stunden (je nach Luftfeuchtigkeit) etwas abtrocknen lassen.

– Backen.

– Die mit Mandeln belegten Elisenlebkuchen noch heiß mit Fadenzuckerglasur abstreichen oder mit einer Spritzpistole besprühen und in der Mitte mit einer halben Belegkirsche versehen.

– Die restlichen, ausgekühlten Lebkuchen dünn mit Kuvertüre überziehen und locker mit Nonpareille bestreuen.

**Präsentationsvorschlag:**

Je zwei weiße und einen mit Kuvertüre überzogenen Lebkuchen (oder umgekehrt) in wetterfestes Cellophan einschlagen, dazu bei den unten oder innen liegenden weißen Elisenlebkuchen die Belegkirschen weglassen. Bei entsprechender Luftfeuchtigkeit (siehe Einleitung, Seite 174) aufbewahren.

Wenn kein Elisenstreichgerät vorhanden ist, kann die Masse auch auf zusammengeklebte rechteckige Backoblaten (Kanten befeuchten und 5 mm überlappend verkleben) aufgestrichen werden. Mit einem nassen Messer in Rechtecke (80 x 60 mm) schneiden, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen und wie runde Elisenlebkuchen weiterverarbeiten. Makronenlebkuchen sollten relativ frisch angeboten werden.

**Nusslebkuchen**

Backtemperatur: 150 °C

Backzeit: 15 Minuten

Honiglebkuchenteig (Seite 175)Teiggewicht pro Stück ca. 24 ghalbe WalnüsseFadenzuckerglasur (Seite 77)RibiselkonfitüreNussmarzipan (Seite 232)pro Stück ca. 12 gtemperierte Kuvertüre

– Honiglebkuchenteig auf Rollstärke 3,5 ausrollen.

– Mit einem Blütenausstecher (Ø 50 mm) ausstechen und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche wegsetzen.

– Mit Milch bestreichen oder besprühen.

– Die Hälfte der Scheiben (Oberseite) mit je einer halben Walnuss belegen und backen.

– Kurz überkühlen lassen und die Oberseite mit Fadenzuckerglasur abstreichen.

– Auskühlen lassen.

– Die restlichen Scheiben (Unterseite) umdrehen und mit kochend heißer Ribiselkonfitüre bestreichen.

– Nussmarzipan auf Rollstärke 3,5 ausrollen.

– Scheiben im gleichen Durchmesser ausstechen und auf die Unterseite legen.

– Die Oberseite auf der Unterseite mit kochend heißer Ribiselkonfitüre bestreichen und auflegen.

– Mit Kuvertüre in der Tunkmaschine bodentunken.



**Ribiselsorbet**

250 g Ribiseln
100 g Wasser
120 g Kristallzucker
1 g neutraler Eisbinder
90 g Rotwein

- Ribiseln mit Wasser aufkochen.
- Mixen und passieren.
- Kristallzucker mit Eisbinder mischen.
- Gemeinsam mit dem Rotwein in den Fruchtsaft rühren und gefrieren.

**Rotweinsorbet**

120 g Kristallzucker
2 g neutraler Eisbinder
350 g Rotwein
250 g Wasser

- Alle Zutaten mischen, mixen und gefrieren.

**Zitronensorbet**

7,5 g Zitronenschale
120 g Kristallzucker
2 g neutraler Eisbinder
100 g Zitronensaft
250 g trockener Weißwein
200 g Wasser

- Zitronenschale mit etwa 20 g Kristallzucker mit der Palette auf der Arbeitsfläche (Steintisch) verreiben. Dadurch wird das ätherische Öl aus der Schale gepresst und vom Zucker aufgenommen.
- Den restlichen Zucker mit dem Eisbinder trocken mischen.
- Gemeinsam mit dem Zitronenzucker in die gemischten Flüssigkeiten rühren.
- Mixen und gefrieren.

**Zwetschkensorbet**

200 g Wasser
90 g Kristallzucker
1/2 Zimtstange
1 Gewürznelke
300 g entsteinte Zwetschken
Zitronensaft nach Geschmack

- Wasser, Kristallzucker und Gewürze aufkochen.
- Zwetschken zugeben und aufkochen lassen.
- Gewürze entfernen und mixen.
- Mit Zitronensaft abschmecken und gefrieren.

**Halbfertigprodukte für Gefrorenes**

Selbst gemachte Zitronenpaste ist ein idealer Geschmacksträger bzw. Geschmacksverstärker. Die ganze Frucht, inklusive der Schale und des darin enthaltenen ätherischen Öls, wird mit einem hohen Zuckeranteil konserviert und ist für eine längere Tiefkühlbevorratung bestens geeignet. Sie dient auch als Geschmacksgeber für Cremes und teilweise für Massen.

Auf Vorrat hergestellte Pistazienmasse soll den relativ neutralen Pistaziengeschmack aufwerten.

Karamell-, Schokolade- und Erdbeersauce, Kompotte, Kaffee (für Eiskaffee) usw., die zum Anrichten verschiedener Eisbecher und Eisspeisen gedacht sind, können leicht selbst hergestellt werden.

**Zitronenpaste**

1 000 g ungespritzte, kernlose Zitronen
2 000 g Kristallzucker
300 g Stärkesirup

- Zitronen waschen und in Stücke teilen.
- Mit Kristallzucker und Stärkesirup zu einer pastösen Masse mixen.
- In kleineren Einheiten tiefkühlen und bei Bedarf im Kühlbereich auftauen lassen.

Orangenpaste in gleicher Weise herstellen.

**Pistazienmasse**

2 000 g Marzipanrohmasse
ca. 1 500 g Pistazieneispaste (je nach Fabrikat)
600 g Maraschino

- Marzipanrohmasse und Pistazieneispaste nach und nach mit Maraschino glatt rühren.
- Im Kühlbereich aufbewahren.

**Karamellsauce**

900 g Milch
200 g Stärkesirup
30 g Vanillezucker
0,8 g Salz
100 g Stärkesirup
1 000 g Kristallzucker
600 g Butter

- Milch mit 200 g Stärkesirup, Vanillezucker und Salz aufkochen.
- Den restlichen Stärkesirup aufkochen.
- Kristallzucker nach und nach zugeben (so viel, wie die flüssige Masse aufnehmen kann) und zu hellbraunem Karamell schmelzen.
- Mit der kochenden Milch aufgießen und zugedeckt köcheln lassen, bis alle Karamellklumpen aufgelöst sind.
- Butter zugeben und in einem kalten Wasserbad etwa 3 Minuten emulgieren.
- In Flaschen abfüllen und im Kühlbereich aufbewahren.

**Schokoladesauce**

Siehe kalte Schokoladesauce, Seite 61.

**Erdbeersauce**

900 g Ananaserdbeeren (oder Erdbeermark)
100 g Walderdbeeren
ca. 200 g Kristallzucker
ca. 20 g Zitronensaft

- Alle Zutaten mixen und im Kühlbereich aufbewahren.

**Erdbeerkompott**

500 g Kristallzucker
150 g Wasser
1 250 g feste, vollreife Ananaserdbeeren mittlerer Größe
ca. 30 g Zitronensaft
30 g Saftbinder
20 g Kristallzucker

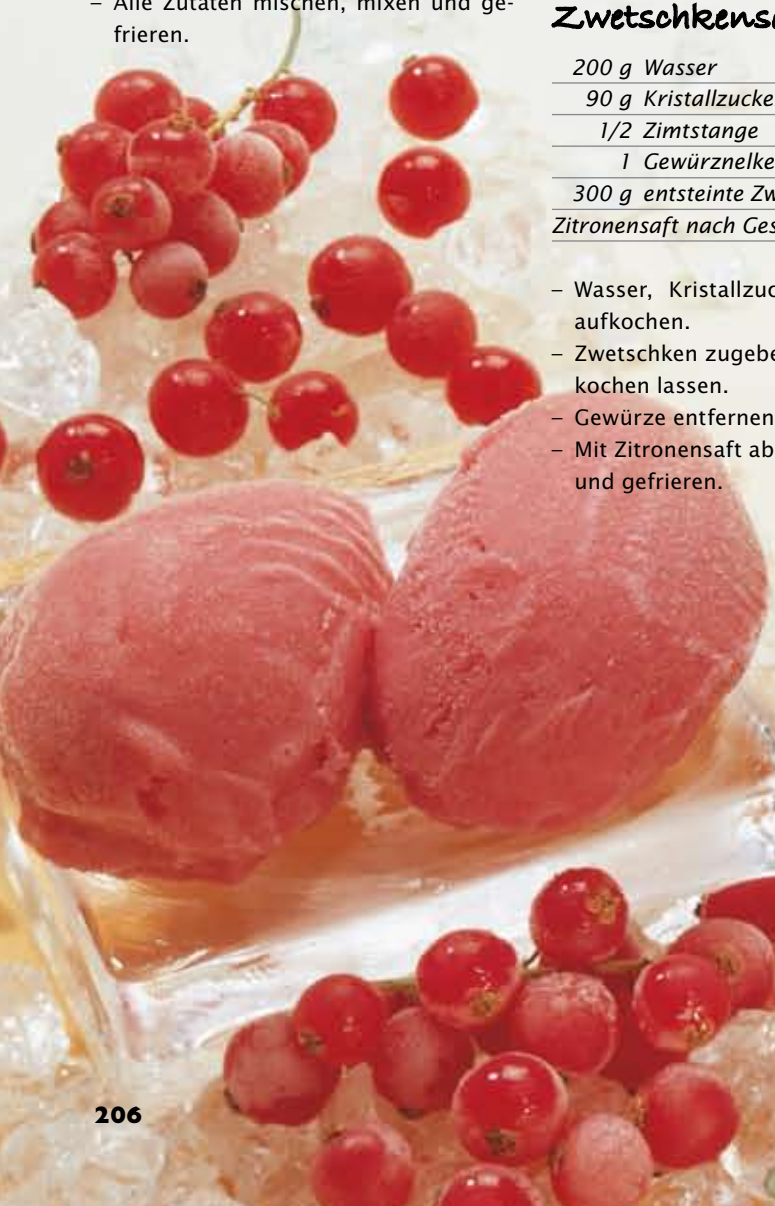
- Kristallzucker mit Wasser bis 135 °C kochen.
- Erdbeeren zugeben und aufkochen. Um die Früchte nicht zu zerrühren, das Kochgeschirr nur schwenken.
- Saftbinder und Kristallzucker mischen, mit Zitronensaft und etwas Kompottsaft glatt rühren.
- Mit dem Kompott vorsichtig mischen und auskühlen lassen.
- Im Kühlbereich aufbewahren.

Der Saftbinder verleiht dem Kompottsaft eine angenehm leichte Bindung.

**Weichselkompott**

1 000 g Weichseln (Tiefkühlfrüchte)
1 000 g Kristallzucker

- Gefrorene Früchte mit Kristallzucker mischen, aufkochen und 3–4 Minuten kochen lassen.
- Im Kühlbereich aufbewahren.



## Kokostrüffeln

### Canache:

850 g Obers
110 g Stärkesirup
110 g Invertzucker
2 000 g flüssige Milchkuvertüre
200 g Butter
600 g Batida de Cöco

temperierte Milchkuvertüre  
Kokosflocken

- Obers mit Stärkesirup und Invertzucker aufkochen.
- Milchkuvertüre zugeben und anschließend mit Butter und Likör mischen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

### Fertigstellung:

- Mit Milchkuvertüre überziehen und in Kokosflocken rollen.

## Kaffeetrüffeln

### Canache:

1 050 g Obers
110 g Instantkaffee
180 g Invertzucker
180 g Stärkesirup
1 100 g flüssige weiße Kuvertüre
550 g doppelt gehärtetes Pflanzenfett
360 g Kakaobutter
250 g Butter

temperierte weiße Kuvertüre

- Obers aufkochen, Instantkaffee zugeben und auflösen.
- Invertzucker und Stärkesirup beigegeben und aufkochen lassen.
- Mit weißer Kuvertüre, Pflanzenfett, Kakaobutter und Butter mischen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

### Fertigstellung:

- Mit weißer Kuvertüre überziehen.

## Himbeertrüffeln

### Canache:

600 g Obers
200 g Stärkesirup
200 g Invertzucker
1 950 g flüssige Milchkuvertüre
100 g Butter
500 g Himbeergeist (40 Vol.-%)
ca. 40 g Himbeerpaste (je nach Fabrikat)

temperierte Kuvertüre und Milchkuvertüre

- Obers mit Stärkesirup und Invertzucker aufkochen.
- Mit Milchkuvertüre und anschließend mit den restlichen Zutaten mischen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

### Fertigstellung:

- Mit Kuvertüre überziehen und mit Milchkuvertüre schleudern.

## Eierlikörtrüffeln

### Canache:

240 g Stärkesirup
200 g Invertzucker
800 g Eierlikör (evtl. selbst herstellen, siehe Eierlikörtorte, Seite 106)
1 900 g flüssige weiße Kuvertüre (ca. 32 °C)
400 g halb feste Butter
200 g Armagnac

- Stärkesirup und Invertzucker auf etwa 45 °C erhitzen.
- Mit Eierlikör und weißer Kuvertüre mischen.
- Butter und Armagnac zugeben, mixen und abfüllen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

### Fertigstellung:

- Mit Milchkuvertüre überziehen.
- Mit Goldauflage oder Gabelzug dekorieren.

## Teetrüffeln

1 Konfektrahmen, 500 x 300 x 12 mm

### Canache:

470 g Milch
280 g Obers
150 g aromatischer Tee (zB Earl Grey)
150 g Invertzucker
520 g flüssige Kuvertüre
750 g flüssige Milchkuvertüre
90 g Butter

temperierte Kuvertüre

- Milch und Obers aufkochen.
- Tee zugeben, durchrühren und zugedeckt vier Minuten ziehen lassen.
- Abseihen und den Teesud auspressen.
- Invertzucker zugeben und aufkochen lassen.
- Mit Kuvertüren mischen, Butter zugeben und emulgieren.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

- Mit einer Konfektzither in Würfel (23 x 23 mm) schneiden.
- Mit Kuvertüre überziehen und dekorieren (evtl. ein Motiv aus dem goldbedruckten Folienprogramm der Konfektdekorationsauswahl).

## Erdbeertrüffeln (Formenkonfekt)

### Erdbeeren in Alkohol:

(auf Vorrat herstellen)

3 Gläser à 3 000 g

5 000 g Erdbeeren (Tiefkühlfrüchte)
500 g Puderzucker
850 g Weingeist
1 700 g Weinbrand
250 g Erdbeerpaste

### Canache:

400 g Obers
100 g Invertzucker
1 500 g flüssige Milchkuvertüre
230 g Butter
410 g Grand Marnier (Konzentrat)

900 g Fondant  
44 g Erdbeerpaste

evtl. Alkohol von den eingelegten Erdbeeren zum Verdünnen

temperierte Milchkuvertüre

### Erdbeeren in Alkohol:

- Erdbeeren (Tiefkühlfrüchte nehmen den Alkohol schneller auf) in die Gläser füllen.
- Die restlichen Zutaten mischen und über den Erdbeeren verteilen.
- Verschließen und drei Tage bei Raumtemperatur ziehen lassen.
- Kühl stellen.

Erdbeeren nur kurzfristig auf Vorrat herstellen, da sie über einen längeren Zeitraum sowohl Farbe als auch Geschmack verlieren. Das an den Alkohol abgegebene Aroma wird durch Zugabe von Erdbeerpaste ausgeglichen.

- Bonbonformen mit Milchkuvertüre ausgießen. Bei dünner Kuvertüre zweimal ausgießen, da der Alkohol der marinierten Erdbeeren zu dünne Schokolade evtl. erweichen würde.

### Canache:

- Obers und Invertzucker aufkochen.
- Mit Milchkuvertüre mischen.
- Butter und Alkohol zugeben und emulgieren.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.

- Erdbeeren auf einem Gitter ablaufen lassen.
- In nicht zu kleine Stücke schneiden und in die Hohlkörper legen.
- Fondant auf etwa 32 °C erwärmen, mit Erdbeerpaste abschmecken und evtl. leicht mit dem Alkohol der Erdbeeren verdünnen.
- Mit einem Stanitzel etwas Fondant über die Erdbeeren verteilen. Im fertigen Bonbon entsteht so nach dem Auflösen des Fondants eine kleine Menge liköartiger Flüssigkeit.

### Fertigstellung:

- Mit Canache bis etwa 1,5 mm unter dem Rand auffüllen und bei 18 °C über Nacht abstocken lassen.
- Mit Milchkuvertüre abstreichen (siehe selbst hergestellte Schokoladehohlkörper, Seite 226).

## Pfefferminztrüffeln (Formenkonfekt)

### Canache:

600 g Obers
200 g Stärkesirup
200 g Invertzucker
1 300 g flüssige Milchkuvertüre
650 g flüssige Kuvertüre
100 g Butter
200 g Crème de Menthe
einige Tropfen Pfefferminzöl

temperierte Kuvertüre

- Obers mit Stärkesirup und Invertzucker aufkochen.
- Mit Kuvertüren und anschließend mit den restlichen Zutaten mischen.
- Weiterverarbeitung siehe Konfekt mit Oberscanache, Seite 227.
- Bonbonformen mit Kuvertüre ausgießen.
- Mit Canache bis etwa 1,5 mm unter dem Rand füllen und bei 18 °C über Nacht abstocken lassen.
- Mit Kuvertüre abstreichen (siehe selbst hergestellte Schokoladehohlkörper, Seite 226).