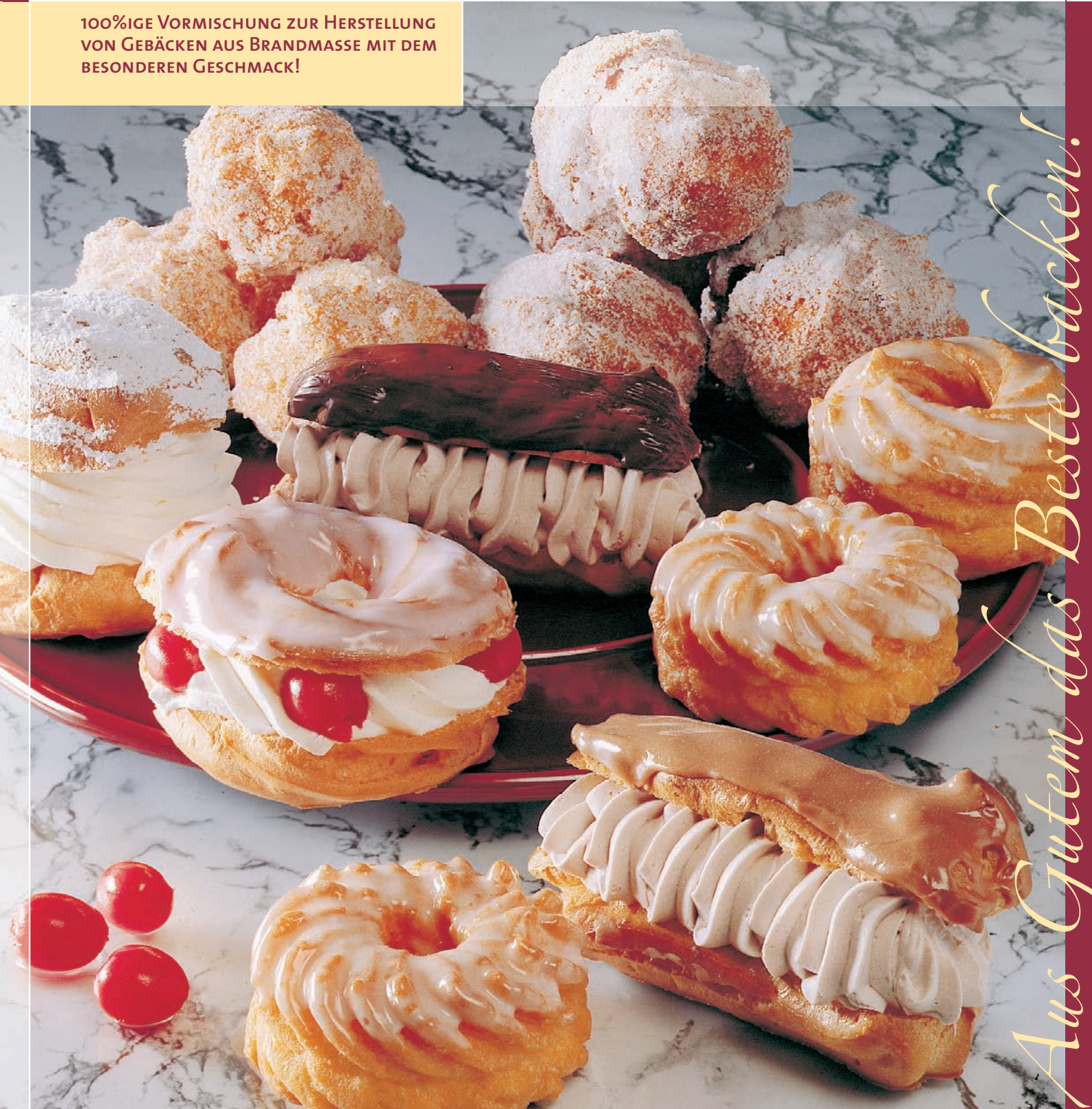


# KOMPLET Brandmix + Ei

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG  
VON GEBÄCKEN AUS BRANDMASSE MIT DEM  
BESONDEREN GESCHMACK!



*Aus Gutem das Beste backen!*





# KOMPLET Brandmix + Ei



## Spritzringe / Spritzkuchen

**KOMPLET Brandmix + Ei** 500 g  
Wasser (30 °C) 950 - 1.000 g

Bei Verarbeitung mit einer Spritzkuchen-Maschine 1.000 - 1.050 g Wasser zusetzen.

### Verarbeitung:

Alle Zutaten ca. 2 - 3 Minuten mit grober Schlagrute bei langsamer Drehzahl glattrühren. Die Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten abstehen lassen.

**Fetttemperatur:** ca. 170 °C  
**Backzeit:** ca. 8 Minuten  
**Einzelne Backzeiten:** 4 2 1 1 Minuten

## Windbeutel / Eclaires / Dekorgebäck

**KOMPLET Brandmix + Ei** 1.000 g  
Wasser (30 °C) 1.800 g  
Vollei 400 g  
Speiseöl (zum Schluss dazugeben) 400 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten ca. 3 Minuten glattrühren, das Speiseöl während der letzten Minute nach und nach zugeben. Bei Herstellung großer Massen muss die Rührzeit entsprechend verlängert werden. Die Masse zu Ofengebäcken (Windbeutel, Eclaires, etc.) aufdressieren.

### Backtemperatur

**im Etagenbackofen:** ca. 230 °C  
**Backzeit:** ca. 35 - 45 Minuten  
(je nach Gebäckgröße)

### Backtemperatur

**im Stikkenofen:** ca. 240 - 250 °C  
**Backzeit:** ca. 25 - 35 Minuten  
(je nach Gebäckgröße)

Etwas Dampf geben. Den Zug 5 Minuten vor Ende der Backzeit öffnen.

## Rosinenballen / Rheinische Fruchtekrapfen

<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	500 g
Wasser (30 °C)	900 g
Vollei	100 g
Rosinen, in Rum getränkt	125 g
Mandeln, gehackt	25 g
Aroma nach Wunsch	

### Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Rosinen und Mandeln, ca. 2 - 3 Minuten mit grober Schlagrute bei langsamer Drehzahl glattrühren. Anschließend die Rosinen und Mandeln unterrühren. Die Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten abstehen lassen. Mit Dressierbeutel punktförmig auf Spritzringgitter aufdressieren und sofort abbacken. Danach in Zimtzucker rollen.

<b>Backtemperatur:</b>	ca. 165 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten

## Pfälzer Kartoffeln

<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	1.000 g
Wasser (30 °C)	1.800 g
Vollei	400 g

### Füllung mit KOMPLET Creme Patissiere

Wasser (30 °C)	1.000 g
<b>KOMPLET Creme Patissiere</b>	375 g
Zucker	100 g
Rum oder Cognac	50 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer der Füllung, ca. 2 - 3 Minuten in der Maschine glattrühren und 10 Minuten abstehen lassen. Die Masse (ca. 30 g -Stücke) mit einem Löffel oder Eisportionierer in das Fett einbringen und die "Pfälzer Kartoffeln" goldbraun backen. Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren. Nach dem Backen die "Pfälzer Kartoffeln" in Zimtzucker wälzen und mit der Füllmasse aus **KOMPLET Creme Patissiere** füllen (Füllung ca. 20 g).

<b>Fetttemperatur:</b>	ca. 170 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten

## Flockenböden (Ø 26 cm - 12 St.)

<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	550 g
Backpulver (trocken untermischen)	10 g
Wasser (30 °C)	1.000 g
Vollei	200 g
Fett, flüssig	25 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten ca. 3 Minuten glattrühren. Nach 5 Minuten die Masse auf gefettete, bemehlte Bleche (Ø 26 cm) aufstreichen.

<b>Backtemperatur:</b>	ca. 220 °C, nach 2 Minuten den Zug ziehen
------------------------	---

<b>Backzeit:</b>	ca. 25 - 30 Minuten
------------------	---------------------

### Herstellung Flockensahnetorte:

Einen gebackenen Mürbteigboden mit Johannisbeergelee bestreichen, einen dünnen Biskuitboden auflegen und mit einem Tortenring umstellen. Sahne mit Vanille abschmecken, mit **KOMPLET Mousse Neutral** abbinden und abwechselnd die Torte mit 3 Flöckenböden füllen. Absteifen lassen, mit Sahne einstreichen und mit gehackten Brandmassegebäcken (Windbeutel, Eclaires usw.) bestreuen.

## Mandelbällchen

<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	1.000 g
Wasser (30 °C)	2.000 g
Mandel, gehackt, geröstet	250 g
Backpulver	15 g
Mandelaroma	

### Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Mandeln, ca. 3 Minuten mit grober Schlagrute bei langsamer Drehzahl miteinander verrühren. Die Mandeln unterrühren und 10 Minuten abstehen lassen. Mit einem Eisportionierer oder Löffel ins Fett geben. Nach dem Backen in Zucker wälzen.

<b>Fetttemperatur:</b>	ca. 170 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 13 - 15 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

# KOMPLET Brandmix + Ei

## Berliner Apfelballen

### Teig:

Berliner Teig aus <b>KOMPLET Spitzenberliner mit Butter</b> (s. Grundrezept)	2.500 g
<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	250 g
Wasser (30 °C)	550 g
Äpfel, gehackt	1.000 g
Sultaninen	150 g

### Verarbeitung:

Den Teig zu einem Rechteck von 40 cm Breite 2,5 mm dick ausrollen. Die Brandmasse aufstreichen, Äpfel und Sultaninen aufstreuen, aufrollen und in Scheiben von ca. 2 cm Breite schneiden. Auf bemehlte Tücher setzen und zur Gare stellen. Nach 3/4 Gare absteifen lassen und im Fett abbacken. Nach dem Backen in Zimtucker wälzen.

**Fetttemperatur:** ca. 175 °C

**Backzeit:** ca. 4 Minuten

## Grundrezept Spitzenberliner mit Butter

<b>KOMPLET Spitzenberliner mit Butter</b>	1.000 g
Vollei	250 g
Hefe	ca. 275 g
Wasser	70 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

**Knetzeit (Spirale):** ca. 2 Minuten 1. Stufe  
ca. 6 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C

**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

## Quarkballen

### Variante 1:

<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	1.000 g
Vollei	400 g
Magerquark	900 g
Backpulver	20 g
Wasser (30 °C)	1.200 g

### Variante 2:

<b>KOMPLET Brandmix + Ei</b>	1.000 g
Vollei	800 g
Magerquark	1.000 g
Backpulver	10 g
Wasser (30 °C)	1.200 g
Weizenpuder	200 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten ca. 3 - 4 Minuten mit grober Schlagrute bei langsamer Drehzahl glattrühren, 10 Minuten absteifen lassen und mit einem Eisportionierer oder Löffel ins Fett geben.

**Fetttemperatur:** ca. 170 °C

**Backzeit:** ca. 15 Minuten

