

Gebäck - Spezialitäten

aus KOMPLET Hefe Fresh 20



KOMPLET Hefefresh 20

MOHNSCHNECKEN
NUSSSCHNECKEN
QUARKSCHNECKEN

PUDDINGBREZEL

NUSSROLLS
SCHOKOROLLS
QUARKROLLS

HOLSTEINER HEISSEWECKEN
GEFÜLLT UND UNGEFÜLLT

CROISSANTS

BUTTERKUCHEN

HESSISCHER SCHMANDKUCHEN

KIRSCH-KÄSE-KUCHEN
APFEL-KÄSE-KUCHEN

GOULATSCHEN

QUARKZOPF

HAMBURGER KLÖBEN

ROSINENSTUTEN

URLAUBSWECKEN

ROSENKUCHEN
"SÜßE VERFÜHRUNG"

Hier zeigen wir es Ihnen:

*Die Vielfalt von
KOMPLET Hefe Fresh 20!*

*Mit diesen ausgewählten
Gebäckideen können
Sie Ihren Kunden
abwechslungsreich
verwöhnen!*

*Backen Sie diese Genüsse
für Ihre heimlichen
Genießer:
Von fruchtig lecker bis
besonders cremig ist für
jeden Geschmack etwas
dabei.*



Aus Gutem das Beste backen!

Mohn-, Nuß- und Quarkschnecken

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 30 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Wasser	ca. 500 g

Gesamtteig ca. 2.000 g

Zum Tourieren:	
Ziehbutter / Ziehmargarine	500 g

Dekor:	
KOMPLET Magic Fondant	300 g

Gesamtgewicht ca. 2.800 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
6 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Den Teig mit drei einfachen Touren tourieren.
Teigruhe nach dem Tourieren: 30 Minuten
Nach der Teigruhe den Teig ausrollen.
Teigstärke: 3 mm
Länge: 600 mm, Breite: 550 mm.

Die jeweilige Füllung auf den Teig aufstreichen
und kühl stellen. Danach in ca. 3 cm dicke
Stücke schneiden und auf ein Blech setzen

Stückgare: 45 Minuten

Nach der Gare abbacken.

Backtemperatur: 210 °C
Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

Nach dem Backen die Schnecken mit KOMPLET
Magic Fondant abglänzen.

Mohnfüllung:	
KOMPLET Mohnfülle	300 g
Wasser	500 g
KOMPLET Creme Patissiere	100 g
Brösel	60 g
Gesamt Mohnfüllung	960 g



Nussfüllung:	
KOMPLET Nusska	400 g
Zucker	200 g
Wasser	180 g
Ei	120 g

Gesamt Nussfüllung 900 g

Quarkfüllung:	
KOMPLET Quarkfülle	250 g
Wasser	250 g
Öl	40 g
Quark	200 g
Zucker	100 g

Gesamt Quarkfüllung 840 g

Einwaage Mohnfüllung:	960 g
Einwaage Nussfüllung:	900 g
Einwaage Quarkfüllung:	840 g

Puddingbrezeln

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 40 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Ei	100 g
Wasser	ca. 400 g
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 2.000 g
Zum Tourieren:	
Ziehbutter / Ziehmargarine	500 g
Füllung:	
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	200 g
Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patisserie	700 g
Wasser	2.000 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	2.700 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	5.400 g
Verarbeitung:	
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.	
Knetzeit (Spirale):	2 Min. 1. Stufe 6 Min. 2. Stufe
Teigtemperatur:	24 °C
Teigruhe:	10 Minuten

Den Teig mit drei einfachen Touren tourieren.
Teigruhe nach dem Tourieren: 30 Minuten
Nach der Teigruhe den Teig ausrollen.
Teigstärke: 3 mm
Länge: 700 mm, Breite: 450 mm.

Die Hälfte des Teiges mit KOMPLET Persipan-Makronenmasse bestreichen, dann die andere Hälfte der Länge nach überklappen. Streifen zu ca. 2 cm schneiden und zu Brezeln formen.

Stückgare: 45 Minuten

Die Zutaten der Creme in der Anschlagmaschine glatt rühren.

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Nach der Gare die Creme aus KOMPLET Creme Patisserie in die Brezeln dressieren.

Stückgare: 35 Minuten

Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 16 - 18 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Plunderrolls in 3 Variationen

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 35 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	50 g
Ei	100 g
Wasser	ca. 425 g

Gesamtteig ca. 1.915 g

Zum Tourieren:	
Ziehbutter / Ziehmargarine	500 g

Gesamtgewicht ca. 2.415 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
5 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: mind. 30 Minuten

Den Teig mit einer einfachen und einer doppelten Tour tourieren.
Teigruhe nach dem Tourieren: 30 Minuten
Nach der Teigruhe den Teig ausrollen.
Teigstärke: 3 mm
Länge: 700 mm, Breite: 500 mm
Den ausgerollten Teig in 10 x 10 cm Quadrate schneiden.

Schoko Rolls:

2 KOMPLET Schokostäbchen einlegen, zwei Seiten überklappend zur Mitte legen und mit dem Schluss nach unten auf Gare stellen.

Nach dem Backen die Schoko Rolls mit KOMPLET Kiddy Choco abspinnen.

Quark Rolls:

KOMPLET Quarkfülle	250 g
Wasser	250 g
Öl	40 g
Quark	200 g
Zucker	100 g

Gesamt Quark Rolls 840 g

Alle Zutaten zusammen kurz verrühren und pro Stück 30 g Quarkmasse auf den Teig aufdressieren. Den Teig zusammenklappen und mit dem Schluss nach unten auf Gare stellen.

Nuss Rolls:

KOMPLET Nusska	500 g
Zucker	250 g
Wasser	375 g

Gesamt Nuss Rolls 1.125 g

Alle Zutaten zusammen kurz verrühren und pro Stück 40 g Nussfüllung auf dem Teig aufdressieren. Den Teig zusammenklappen und mit dem Schluss nach unten auf Gare stellen.

Nach dem Backen die Nuss Rolls mit KOMPLET Kiddy Noisette abspinnen.

Stückgare:	45 Minuten
Backtemperatur:	ca. 220 °C
Backzeit:	ca. 18 Minuten

Holsteiner Heissewecken

KOMPLET Hefe Fresh 20

Rezeptur für 60 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	375 g
Weizenmehl	1.875 g
Zucker	225 g
Margarine	225 g
Ei	150 g
Wasser	850 g
Hefe	150 g
Kardamon	1 g
Rumsultaninen	550 g
<hr/>	
Gesamtteig	4.401 g
Zum Tourieren:	
Ziehbutter / Ziehmargarine	500 g
Dekor:	
Butter, flüssig, zum Bestreichen	600 g
Zucker	600 g
<hr/>	
Gesamtdekor	1.200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	6.601 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, außer den Rumsultaninen, einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
8 Min. 2. Stufe

Die Rumsultaninen kurz unterlaufen lassen.

Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 20 Minuten

Den Teig mit drei einfachen Touren tourieren. Den eingezogenen Teig in zwei Pressen zu 2.400 g auswiegen.

Ballengare: 20 Minuten

Nach der Ballengare die Pressen rund abpressen, die Teiglinge auf gefettete Bleche setzen und mit aufgelöster Butter abstreichen und auf Gare stellen.

Stückgare: 40 Minuten



Vor dem Backen die Teiglinge flach drücken, anschließend mit aufgelöster Butter bestreichen und danach direkt abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten

Nach dem Backen werden die Heissewecken mit aufgelöster Butter bestrichen und gezuckert.

Rezeptur Gefüllte Holsteiner Heissewecken:

Füllung:

Creme aus KOMPLET Creme Patissiere Füll 70 g

Nach dem Erkalten aufschneiden und die Creme aus KOMPLET Creme Patissiere in die Öffnung aufdressieren.

Aus Gutem das Beste backen!

Croissants

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 30 Stück

Teig:

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	50 g
Ei	100 g
Wasser	ca. 425 g

Gesamtteig ca. 1.915 g

Zum Tourieren:

Ziehbutter / Ziehmargarine	500 g
----------------------------	-------

Gesamtgewicht ca. 2.415 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: mind. 30 Minuten

Den Teig mit zwei einfachen und einer doppelten Tour tourieren.

Teigruhe nach dem Tourieren: 30 Minuten

Den tourierten Teig auf 2,75 mm ausrollen und betriebsüblich zu Croissants aufarbeiten.

Stückgare: 45 Minuten

Nach der Gare die Croissants mit Eistreiche abstreichen.

Backtemperatur: 220 °C fallend auf
200 °C

Backzeit: ca. 18 - 20 Minuten



Butterkuchen

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für ein Blech 60 x 40 cm

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter	140 g
Hefe	60 g
Ei	100 g
Wasser	450 g
Gesamtteig	2.050 g

Auflage:	
KOMPLET Creme Patissiere	40 g
Butter, weich	200 g
Zucker	150 g
Wasser	50 g
Gesamtauflage	440 g

Dekor:	
Mandeln, gehobelt	75 g
Zucker	50 g
Gesamtdekor	125 g
Gesamtgewicht	2.490 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Einwaage: 1.300 g pro Butterkuchen

Das Teigstück leicht länglich aufarbeiten.



Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare den Teig auf ein Blech (60 x 40 cm) ausrollen, auf ein Schnittenblech legen und stippen.

Stückgare: ca. 50 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Alle Zutaten der Auflage aufschlagen und punktförmig auf den angegarten Teig aufdressieren (10er Lochtülle) bzw. in den Teig eindressieren.

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Den Teig mit Mandeln und Zucker bestreuen und sofort abbacken.

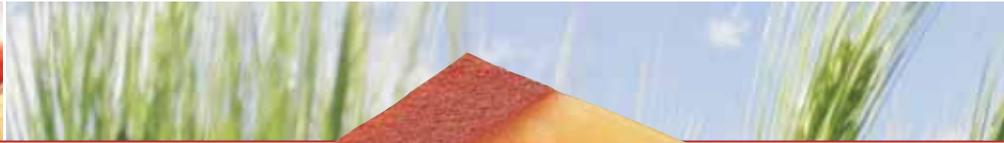
Backtemperatur: 220 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Hessischer Schmandkuchen

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für ein Blech 60 x 40 cm

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	130 g
Weizenmehl	650 g
Zucker	65 g
Butter / Margarine	100 g
Hefe	40 g
Ei	50 g
Wasser	300 g
Gesamtteig	1.335 g

Schmand Masse:	
Schmand	800 g
Quark	800 g
KOMPLET Creme Patissiere	800 g
Wasser	640 g
Ei	480 g
Sahne	480 g
Gesamt Schmandmasse	4.000 g

Fruchtauflage:	
Aprikosen	30 Stück

Dekor:	
Geleeguß aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	350 g
Gesamtgewicht	5.685 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 25 °C
Teigruhe: 15 Minuten

Einwaage: 1.200 g

Das Teigstück leicht länglich aufarbeiten.

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare den Teig auf ein Blech
(60 x 40 cm) ausrollen und stippen.
Alle Zutaten der **Schmand Masse** miteinander
verrühren.

Rührzeit: 3 Minuten



Die **Schmand Masse** auf den Hefeteig geben und
gleichmäßig verteilen. Die **Schmand Masse** in
Stücke einteilen und jedes Stück mit einer
Aprikosenhälfte versehen.

Stückgare
bei Raumtemperatur: ca. 35 Minuten
Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Gel**
Aprikose abglänzen.

Kirsch-Käsekuchen mit Streusel

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für ein Blech 60 x 40 cm

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Ei	100 g
Wasser	ca. 450 g

Gesamtteig ca. 2.050 g

Käsefein Masse:	
KOMPLET Käsefein	600 g
Öl	560 g
Ei	240 g
Speisequark, Magerstufe	2.000 g
Wasser	600 g

Gesamt Käsefein Masse 4.000 g

Fruchtauflage:	
KOMPLET Kiddy Fruit Kirsch	900 g

Auflage:	
Streusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur)	600 g

Dekor:	
Geleeguß aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	350 g

Gesamtgewicht 7.830 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Einwaage: 1.200 g

Das Teigstück leicht länglich aufarbeiten.

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare den Teig auf ein Blech
(60 x 40 cm) ausrollen und stippen.

Die Fruchtauflage in 4 Streifen auf dem Hefeteig
verteilen.

Alle Zutaten der Käsefein Masse miteinander ver-
rühren.

Rührzeit: 5 Minuten

Die Käsefein Masse mit der Fruchtauflage
KOMPLET Kiddy Fruit Kirsch auf den Hefeteig
geben und gleichmäßig verteilen. Dann 600 g
Streusel gleichmäßig verteilen und den Kuchen
danach abbacken.

Stückgare

bei Raumtemperatur: ca. 35 Minuten

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten

(Achtung: nach 30 Minuten Zug ziehen)

Nach dem Auskühlen die Schnitte mit KOMPLET
Kiddy Gel Aprikose abglänzen.

Grundrezept Mürb + Streusel:

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter / Margarine	500 g

Gesamtgewicht 1.500 g

Alle Zutaten zusammen in die Rühr- oder Knet-
maschine geben und kneten, bis die gewünschte
Streuselkonsistenz erreicht ist.

Aus Gutem das Beste backen!

Apfel-Käsekuchen mit Streusel

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für ein Blech 60 x 40 cm

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Ei	100 g
Wasser	450 g

Gesamtteig 2.050 g

Käsefein Masse:	
KOMPLET Käsefein	600 g
Öl	560 g
Ei	240 g
Speisequark, Magerstufe	2.000 g
Wasser	600 g

Gesamt Käsefein Masse 4.000 g

Fruchtauflage:	
KOMPLET Kiddy Fruit Apfel	2.000 g
Rum Sultaninen	100 g
Zimt	2 g

Gesamt Fruchtauflage 2.102 g

Auflage: Streusel aus	
KOMPLET Mürb + Streusel	600 g
(siehe Grundrezeptur)	

Dekor: Geleeguß aus	
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	350 g

Gesamtgewicht 9.102 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe verwiegen.

Einwaage: 1.200 g

Das Teigstück leicht länglich aufarbeiten.

Ballengare: 15 Minuten



Nach der Ballengare den Teig auf ein Blech (60 x 40 cm) ausrollen, auf ein Schnittblech legen und stippen.

Die Fruchtauflage auf den Hefeteig verteilen.

Alle Zutaten der Käsefein Masse miteinander verrühren.

Rührzeit: 5 Minuten

Die Käsefein Masse auf den Hefeteig mit der Fruchtauflage geben und gleichmäßig verteilen. Dann 600 g Streusel gleichmäßig verteilen und den Kuchen danach abbacken.

Stückgare

bei Raumtemperatur: ca. 35 Minuten

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten

(Achtung: nach 30 Minuten Zug ziehen)

Nach dem Erkalten die Schnitte mit KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen.

Grundrezept Mürb + Streusel:

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter / Margarine	500 g

Gesamtgewicht 1.500 g

Alle Zutaten zusammen in die Rühr- oder Knetmaschine geben und kneten, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Goulatschen

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 30 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Ei	100 g
Wasser, kalt	450 g
Gesamtteig	2.050 g

Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patisserie	350 g
Wasser	1.000 g
Gesamt Cremeauflage	1.350 g

Fruchtauflage:	
KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche	600 g

Auflage: Streusel aus	
KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur)	600 g

Dekor:	
Butter, flüssig	300 g
Zucker	300 g
KOMPLET Magic Fondant	600 g
Gesamtdekor	1.200 g

Gesamtgewicht	5.800 g
----------------------	----------------

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):	2 Min. 1. Stufe
	8 Min. 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig zum Ballen aufarbeiten.

Einwaage pro Ballen:	2.050 g
Ballengare:	15 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke mit der Teigteilmaschine rund wirken.
Die Teiglinge kurz entspannen lassen und danach mit der Ausrollmaschine ausrollen.



Abstezeit:	ca. 10 Minuten
Teigstärke:	2 mm

Alle Zutaten der Creme mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:	3 Minuten
-----------------------	-----------

Abwechselnd einen Streifen KOMPLET Creme Patisserie und einen Streifen KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche aufdressieren.
Mit Streuseln bestreuen.

Stückgare:	ca. 45 Minuten
Backtemperatur:	190 °C
Backzeit:	ca. 20 - 22 Minuten

Nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Nach dem Erkalten mit KOMPLET Magic Fondant überspinnen.

Grundrezept Mürb + Streusel:	
KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter / Margarine	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Alle Zutaten zusammen in die Rühr- oder Knetmaschine geben und kneten, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Aus Gutem das Beste backen!

Quarkzopf

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 6 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Ei	100 g
Wasser	ca. 400 g
Gesamtteig	ca. 2.000 g

Quarkfüllung:	
KOMPLET Quarkfülle	500 g
Wasser	500 g
Öl	80 g
Quark	400 g
Zucker	200 g
Gesamt Quarkfüllung	1.680 g
Gesamtgewicht	ca. 3.680 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Einwaage: 300 g

Die Teigstücke leicht länglich aufarbeiten.

Ballengare: 15 Minuten

Die Teigstücke auf ca. 2,75 mm ausrollen und eine Breite des Teigstückes von 25 - 30 cm erreichen.

Alle Zutaten der Quarkfüllung miteinander verrühren.

Rührzeit: 2 - 3 Minuten

Jedes Teigstück mit ca. 280 g Quarkfüllung bestreichen und zu einer Schnecke aufrollen. Die Rolle der Länge nach in der Mitte durchschneiden und so flechten, dass die Schnittflächen nach oben zeigen. Den geflochtenen Zopf in eine Kastenform legen und auf Gare stellen.

Stückgare: 45 Minuten

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten



Hamburger Klöben

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 4 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Wasser	ca. 500 g
Hefe	60 g
Tonkabohnen	5 g
Rumsultaninen	700 g
Gesamtteig	ca. 2.705 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer den Rumsultaninen, des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
6 Min. 2. Stufe

Die Rumsultaninen nach Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke auswiegen und rundwirken.

Einwaage: 675 g

Nach kurzer Zwischengare werden die Teigstücke lang geformt und nach einer Entspannungszeit zu Klöben aufgearbeitet. Die Klöben wie freigeschobene Stollen aufarbeiten.

Stückgare: 45 Minuten

Vor dem Backen die Klöben mit Eistreiche abstreichen und ohne Dampf backen.

Backtemperatur: ca. 200 °C fallend auf 180 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!

Rosinenstuten

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 4 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Wasser	500 g
Tonkabohnen	5 g
Sultaninen	600 g
Gesamtteig	2.605 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, außer den Sultaninen, einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
6 Min. 2. Stufe

Die Sultaninen kurz unterlaufen lassen.

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: 15 Min.

Den Teig nach der Teigruhe verwiegen.

Einwaage: 650 g
Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teiglinge lang aufarbeiten und in eine gefettete Kastenform legen. Auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Gare die Rosinenstuten einmal länglich einschneiden und danach direkt abbacken.

Backtemperatur: 200 °C fallend auf
170 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten



MEISTERTIPP:

ANSTELLE VON SULTANINEN KÖNNEN AUCH
KORINTHEN EINGESETZT WERDEN.

Urlaubswecken

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für 30 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Magarine	140 g
Hefe	60 g
Ei	100 g
Wasser	450 g
<hr/>	
Gesamtteig	2.050 g
Dekor:	
Hagelzucker	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.250 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, außer dem Hagelzucker, einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Unter die Hälfte des Teiges den Hagelzucker kurz unterlaufen lassen.

Beide Teigstücke zu Ballen aufarbeiten.

Einwaage pro Ballen: 1.025 g
1.225 g mit Hagelzucker

Ballengare: ca. 20 Minuten



Nach der Ballengare den Ballen mit dem Hagelzucker flachdrücken und auf den Wirtsteller legen. Den zweiten Ballen ebenfalls flachdrücken, auf den ersten Teig auflegen und rundwirken. Die Teiglinge auf vorbereitete Bleche setzen und garen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten

Nach der Gare die Teiglinge einmal länglich einschneiden und abbacken.

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Rosenkuchen "Süße Verführung"

KOMPLET Hefe Fresh 20



Rezeptur für KOMPLET Papierbackformen 170/35 ca. 9 Stück

Teig:	
KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Ei	100 g
Wasser	ca. 450 g
Gesamtteig	ca. 2.050 g

Quarkfüllung:	
KOMPLET Quarkfülle	500 g
Wasser	500 g
Öl	80 g
Quark	400 g
Zucker	200 g
Gesamt Quarkfüllung	1.680 g

Fruchtfüllung:	
KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche	600 g

Dekor:	
KOMPLET Magic Fondant	340 g
Gesamtgewicht	4.670 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten

Knetzeit (Spirale):	2 Min. 1. Stufe
	8 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigeinwaage:	1 Ballen à 1.900 g
Teigruhe:	ca. 15 Minuten



Alle Zutaten der Quarkfüllung zusammen glatt rühren. Je einen Ballen ausrollen, mit der Quarkfüllung bestreichen und am oberen Ende einen Streifen KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche aufdressieren.

Teigstärke: 2,5 mm dick, 25 cm breit, 150 cm lang

Füllung pro Ballen: 1.500 g Quarkfüllung
550 g KOMPLET Kiddy Fruit Kirsche

Den Teig aufrollen und kühl stellen. Danach in ca. 2,5 cm dicke Stücke schneiden und je 7 Stück in eine KOMPLET Papierbackform 170/35 einlegen.

Stückgare: ca. 40 Minuten
Nach der Gare abbacken.

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit KOMPLET Magic Fondant glasieren.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99