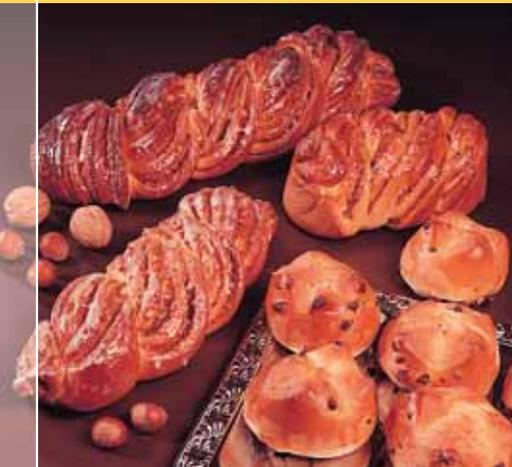


# KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



*Aus dem Besten das Beste backen!*

# KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Grundrezeptur für Hefefettgebäcke aus Butterhefeteig

z.B. Berliner, Krapfen, Hefedonuts ...

### Rezeptur A

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Eier (5 Stück)	250 g
Wasser	275 g
Hefe	70 g

---

Grundteig 1.595 g

### Rezeptur B

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Eier (3 Stück)	150 g
Wasser	350 g
Hefe	70 g

---

Grundteig 1.570 g

<b>Teigtemperatur:</b>	24 °C (kühl führen)
<b>Knetzeiten:</b>	2 + 8 Minuten Spirale / 15 Minuten Hubknetter
<b>empfohlene Teigruhe:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Ballengare:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Fetttemperatur:</b>	ca. 170 °C

### Frost- und Gärunterbrechung:

Teige aus KOMPLET Spitzenberliner mit Butter sind hervorragend geeignet zur Gärunterbrechung und zum Frost- und Gärunterbrechung. Die Teiglinge sollten sofort nach dem Aufarbeiten eingefrostet werden. Gefrorene Teiglinge können bei Raumtemp. aufgetaut werden (ca. 1 Std.) und wie üblich auf Gare gestellt werden.

## Butter-Quarkteig für Fettgebäck

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Quark (mager)	250 g
Butterfett / Butter	50 g
Hefe	100 g
Eier	100 g
Wasser (abhängig von der Quarkfestigkeit)	ca. 300 g
<b>Butter - Quarkteig</b>	<b>1.800 g</b>

Verarbeitung siehe oben.

## Grundrezeptur für Buttergebäcke aus Butterhefeteig

z.B. Zöpfe, Stuten, Butterstreusel, Butterkuchen...

### Rezeptur A

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Zucker	50 g
Butterfett / Butter	50 g
Eier (2 Stück)	100 g
Wasser	350 g
Hefe	40 - 50 g

---

Grundteig 1.590 - 1.600 g

### Rezeptur B

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Zucker	50 g
Butterfett / Butter	50 g
Eier (4 Stück)	200 g
Wasser	300 g
Hefe	40 - 50 g

---

Grundteig 1.640 - 1.650 g

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

<b>Knetzeit:</b>	2 + 8 Minuten Spirale + 15 Minuten Hubknetter
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 24 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 15 Minuten

## Osterhasen aus Butterhefeteig

Grundteig A oder B. Kopf und Rumpf aus 80 g Stücken formen (siehe Skizze). Ein gekochtes, gefärbtes Ei aufsetzen und auf Gare stellen. Mit Ei abstreichen und bei offenem Zug flott backen.

<b>Garzeit:</b>	20 - 30 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 200 °C

Teige aus KOMPLET Spitzenberliner mit Butter sind hervorragend zum Frost- und Gärunterbrechung geeignet. Nach dem Aufarbeiten die Teiglinge sofort frost- und Gärunterbrechung. Die Teiglinge können bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde auftauen und danach auf Gare gestellt werden. Wir empfehlen gute 3/4 Gare. Verarbeitung über Gärunterbrecher wie gewohnt.



## Plunderteig (Butter-Plunderteig)

### Rezeptur A

KOMPLET Spitzberliner mit Butter	1.000 g
Wasser	500 g
Hefe	50 g

Grundteig 1.550 g

### Rezeptur B

KOMPLET Spitzberliner mit Butter	1.000 g
Eier	100 g
Wasser	400 g
Hefe	50 g

Grundteig 1.550 g

300 g Ziehmargarine bzw. Butter einziehen.

**Knetzeit:** 2 + 6 Minuten Spirale /  
15 Minuten Hubknetter

**Ruhezeit vor dem Einziehen:** ca. 10 Minuten

3 x einfach tourieren. Wie gewohnt aufarbeiten.

**Backtemperatur:** 200 - 210 °C

**Backzeit:** ca. 15 Minuten für Plunderteilchen



## Butterschneckenkuchen

60 x 40 cm

Grundteig A o. B (Butterhefeteig für Zöpfe)	2.000 g
Schneckenfüllcreme (siehe Rezeptur)	900 g
Sultaninen	200 g

Den Grundteig rechteckig ca. 120 x 45 cm ausrollen, Creme aufstreichen und Sultaninen aufstreuen. Den Teig aufrollen, ca. 42 Schnecken schneiden und auf ein mit Trennpapier belegtes Blech aufsetzen. Nach knapper Gare backen. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

### Schneckenfüllcreme

Wasser (kalt)	1.000 g
KOMPLET Creme Patissiere	400 g
Zucker	50 g
KOMPLET Kochcremepulver	150 g

Alle Zutaten gut verrühren.

**MASTERTIPP:** ZUR HERSTELLUNG VON BUTTERGEBÄCKEN DÜRFEN NUR CREMES VERWENDET WERDEN, WELCHE AUSSCHLIESSLICH MILCHFETTE ENTHALTEN. **KOMPLET Creme Patissiere** ENTHÄLT NUR MILCHFETTE! BEI BUTTERSTREUSELN WIRD 30% BUTTERANTEIL AUF MEHL BZW. GETREIDEMAHLERZEUGNISSE VERLANGT.

## Marzipan-Nuss-Butter-Plunderkränze

1.000 g Plunderteig ausrollen auf ca. 65 x 40 cm und in 3 Streifen schneiden. Mit dem Spritzbeutel 500 g Marzipan oder Nussfüllung auf die Streifen spritzen, die Streifen zu Strängen aufrollen und zu einem Kranz flechten. In 26 - 28 cm Ringe oder Formen einlegen, garen lassen und backen. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

**Backtemperatur:** ca. 180 °C

**Backzeit:** ca. 50 Minuten

**MASTERTIPP:** NUR WENN ZUM EINZIEHEN BUTTER VERWENDET WIRD, KÖNNEN DIE GEBÄCKE ALS BUTTER-PLUNDERGEBÄCKE BEZEICHNET WERDEN.

## Ofennudeln (Rohrnudeln)

Grundteig A o. B (Butterhefeteig für Zöpfe)	1.000 g
Butter zum Aufstreichen	
Zucker zum Bestreuen	

**Backtemperatur:** ca. 180 - 190 °C

Butterhefeteig in 30 Teile abpressen und rundwirken.

Zwei Arten der Herstellung sind möglich:

1. Hohe Bleche rund oder eckig gut mit Butter bestreichen, Zucker einstreuen u. die Teiglinge einlegen.
2. Teiglinge in gefettete Bleche setzen, nach der Gare gut mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.



## Butter-Nussstrudel / -Nusszöpfe

### Grundteig A o. B

(Butterhefeteig für Zöpfe) 250 bzw. 500 g

Nussfüllung 125 bzw. 200 g

Teig ca. 2,5 - 3 mm dick ausrollen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen.

Die Rolle in der Mitte der Länge nach durchschneiden und so flechten, dass die Schnittflächen nach oben zeigen. Die Zöpfe auf Bleche setzen bzw. in Ringe oder Formen legen. Nach 3/4 Gare abbacken und danach glasieren.

**Garzeit:** ca. 30 Minuten  
**Backtemperatur:** 190 - 200 °C  
**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

## Butter-Schokobrötchen

### Grundteig A o. B

(Butterhefeteig für Zöpfe) 1.500 g

Schokotropfen bzw. gehackte Kuvertüre 150 g

**Ballengewicht:** ca. 1.650 g  
**Backtemperatur:** ca. 210 °C  
**Backzeit:** ca. 12 Minuten

Die Schokostückchen in den Teig einarbeiten. Nach ca. 15 Minuten Ballengare pressen und rundwirken. Bei halber Gare mit Ei abstreichen und über Kreuz einschneiden. Bei voller Gare zügig abbacken.



## Butterkuchen 60 x 40 cm

Bei Butterkuchen erreicht man durch kurze Knetzeiten ein größeres Volumen und wesentlich zartere Gebäcke.

**Knetzeit für alle** Spirale 2 + 4 Minuten  
**Butterkuchen:** Hubknetter 5 + 5 Minuten

### Rezeptur 1

Grundteig A o. B (Butterhefeteig für Zöpfe) 1.200 g

### Auflage:

Butterfett / Butter 300 g  
Zucker 200 g  
Mandeln 150 g  
Ei (1 Stück) 50 g

Butter erwärmen, Zucker, Mandeln und Ei dazugeben. Die Masse erhitzen, bis sie abbindet und auf dem ausgerollten Teig verteilen.

### Rezeptur 2

Grundteig A o. B (Butterhefeteig für Zöpfe) 1.200 g

### Auflage:

angerührte KOMPLET Creme Patissiere 1.200 g  
Butterfett / Butter 150 g  
Mandeln 150 g  
Zucker 150 g

Teig ausrollen und abigeln. Die Creme gitterförmig auf den Teig aufspritzen und in die Zwischenräume die Butter verteilen. Mandeln und Zucker aufstreuen.

### Rezeptur 3

Grundteig A o. B (Butterhefeteig für Zöpfe) 1.200 g

### Auflage:

Butterfett / Butter 200 g  
Wasser 50 g  
KOMPLET Creme Patissiere 40 g  
Zucker 150 g

Teig ausrollen und abigeln. Butter, Wasser, KOMPLET Creme Patissiere und Zucker schaumig rühren und auf den angegarten Vorteig punktförmig aufspritzen, dabei etwas in den Teig einspritzen. Mandeln und nochmals Zucker aufstreuen.

### Für alle 3 Rezepturen:

**Garzeit:** ca. 30 Minuten  
**Backtemperatur:** ca. 230 °C (Brötchentemp.)  
**Backzeit:** ca. 12 Minuten

Aus *„Zutem das Beste backen.“*



## Lausanner Butterstreusel

60 x 40 cm

**Teig:**  
Grundteig A o. B  
(Butterhefeteig für Zöpfe) 1.100 - 1.200 g

**Cremeauflage:**  
Wasser (ca. 35 °C) 2.000 g  
KOMPLET Creme Patissiere 800 g

**Streuselaufgabe:**  
Butterstreusel (siehe Rezeptur) 1.000 g

Grundteig ausrollen und stippen. KOMPLET Creme Patissiere anrühren und auf den Teig aufstreichen. Streusel aufstreuen.

**Garzeit:** ca. 30 Minuten  
**Backtemperatur:** ca. 210 °C  
**Backzeit:** ca. 30 Minuten

## Butterstreuselkuchen ø 26 cm

Grundteig A o. B (Butterhefeteig für Zöpfe) 400 g

**Streuselaufgabe:**  
Butterstreusel (s. Rezeptur unten) 250 g

Teig ausrollen, stippen, nach 3/4 Gare mit Wasser bestreichen und Streusel aufstreuen.

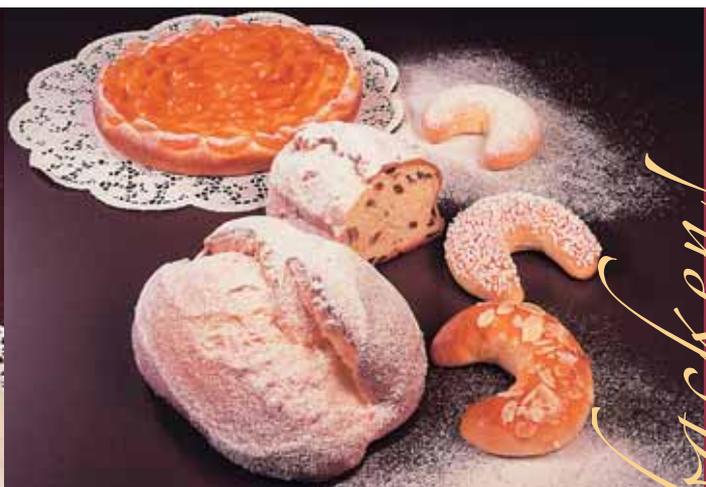
**Garzeit:** ca. 30 Minuten  
**Backtemperatur:** ca. 200 °C  
**Backzeit:** ca. 25 Minuten

## Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel 1.000 g  
Butter / Butterfett 400 - 450 g

In der Maschine zu Streuseln verarbeiten.

**MASTERTIPP:** ZUR HERSTELLUNG VON BUTTERGEBÄCKEN DÜRFEN NUR CREMES VERWENDET WERDEN, WELCHE AUSSCHLIESSLICH MILCHFETTE ENTHALTEN. KOMPLET Creme Patissiere ENTHÄLT NUR MILCHFETTE! BEI BUTTERSTREUSELN WIRD 30% BUTTERANTEIL AUF MEHL BZW. GETREIDEMAHLERZEUGNISSE VERLANGT.



## Quarkstollen

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Quark (mager)	250 g
Zucker	150 g
Eier (3 Stück)	150 g
Wasser	ca. 250 - 300 g
Hefe	70 g
<b>Gesamtteig</b>	<b>1.920 g</b>

**Fruchtmischung:** Sultaninen 250 g, Mandeln 100 g

**Garzeit:** ca. 40 Minuten, **Teigtemperatur:** ca. 25 °C, **Teigruhe:** 2 x 15 Minuten, **Backtemperatur:** ca. 190 °C (mit Dampf schieben), **Backzeit:** ca. 40 Min. (Unterblech)

Aus allen Zutaten (ohne Früchte und Mandeln) einen Teig herstellen. Früchte und Mandeln zum Schluss unterarbeiten. Nach der ersten Teigruhe abwiegen und rundformen, nach der Zweiten aufarbeiten und in ovalen Quarkstollenringen auf ein Backblech legen. Nach dem Backen buttern, zuckern und mit KOMPLET Neuschnee besieben.

## Quarkhörnchen

Aus dem Teig für Quarkstollen (mit oder ohne Früchte) Ballen zu 1.800 g abwiegen, abpressen u. zu Hörnchen formen. Nach dem Backen mit Butter abstreichen und in Zucker eindrücken.

**Garzeit:** ca. 30 Minuten, **Backtemperatur:** ca. 200 °C  
**Backzeit:** ca. 13 Minuten

## Butter-Quarkteig als Unterlage für Plattenkuchen, Schnitten, Obstkuchen ...

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Butter / Butterfett	50 g
Quark (mager)	250 g
Hefe	70 g
Eier (8 Stück)	400 g

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

**Teigtemp.:** ca. 25 °C, **Knetzeiten:** 2 + 6 Min. Spirale + 15 Min. Hubknetter, **Teigruhe:** ca. 20 Min.  
**Einwaage:** 300 g für 26 cm Ø, 150 g für 18 cm Ø, 1.100 g für 60 x 40 cm Blech, **Backtemp.:** ca. 200 °C  
**Backzeit:** abhängig von Größe u. Auflage

Aus gutem das Beste backen!

# KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



## Butter-Gugelhupf

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Butter / Butterfett	50 g
Zucker	100 g
Wasser	250 g
Eier (6 Stück)	300 g
Hefe	ca. 80 g
gehackte Mandeln	100 g
Sultaninen	250 g

<b>Teigruhe:</b>	30 Minuten
<b>Garzeit:</b>	ca. 75 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 170 °C

Alle Zutaten ohne die Früchte in der Maschine verarbeiten, Früchte zum Schluss unterarbeiten. Es empfiehlt sich, die Sultaninen am Vortag in etwas Rum einzuweichen. Nach dem Backen mit KOMPLET Neuschnee besieben oder aprikotieren und glasieren.

## Rheinischer Butter-Pudding Kuchen

58 x 78 cm Euroblech

Grundteig A o. B (Butterhefeteig für Zöpfe)	1.800 g
Butter	700 g
Zucker	500 g
Eier	450 g
KOMPLET Creme Patissiere	500 g
Wasser	1.250 g
gestiftete Mandeln	150 g

<b>Garzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten

Den Teig ausrollen, auf das Blech legen, die restlichen Zutaten (ohne Mandeln) kurz schaumig rühren u. auf der Teigplatte verteilen. Mandeln aufstreuen, nach der Gare backen und in beliebig große Stücke schneiden.



## Butterstollen

<b>Vorteig:</b>	
KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	2.000 g
Hefe	400 g
Milch	1.200 g

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	2.000 g
Butter (Butterfett 850 g)	1.000 g
Marzipan	200 g
Milch (ca. 850 g bei Butterfett)	ca. 750 g
Stollengewürz	20 g

<b>Fruchtmischung:</b>	
Sultaninen	2.800 g
Zitronat / Orangeat - gewürfelt	1.000 g
Mandeln - ganz, halb oder gestiftet	1.000 g
Rum	ca. 400 g

Die Zutaten des Vorteiges anteigen u. ca. 20 Min. auf Gare stellen. Danach die Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten u. zusammen mit dem Vorteig kneten (siehe Knetzeit). Den fertigen Teig ca. 15 Min. ruhen lassen. Die am Vortag in Rum eingeweichte Fruchtmischung kurz einarbeiten, den Teig abwiegen, in Stollenformen setzen u. nach der Garzeit abbacken. Anschließend mehrmals mit flüssiger Butter abstreichen u. mit Zucker bestreuen. Die abgekühlten Stollen mit KOMPLET Neuschnee absieben u. verpacken.

<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 25 °C
<b>Knetzeit (Spirale):</b>	2 Min. 1. Stufe + 5 Min. 2. Stufe
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 200 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 70 Min. für 1.200 g Teiggewicht

Die Stollen mit Unterblech backen oder auf Blechen, die mit Wellpappunterlagen u. Trennpapier belegt sind.

**MASTERTIPP:** FÜR FREIGESCHOBENE STOLLEN DIE TEIGE ETWAS FESTER HALTEN.

Aus Gutem das Beste backen!