

BACKFRISCHER OSTERGRUSS

Angefangen beim klassischen Hefeteigzopf über Eierlikördesserts bis hin zum pffigen Möhrenbaguette – mit dem Vorlauf auf Ostern feiern die hiesigen Bäckereien und Konditoreien das Frühlingserwachen und senden einen schmackhaften Ostergruß vom **SnäckerMeister**.



Österliche Kreationen vom (Zucker-)Bäcker schmücken jede Tafel.

Noch mitten im Winter senden erste Boten das Signal zum Frühlingserwachen. Neben steigenden Temperaturen und den zunehmenden Sonnenstunden am Tag verzaubern auch wieder vereinzelt blühende Pflanzen das Landschaftsbild. Auch für den Bäcker und Konditor heißt es jetzt Umdekorieren und vor allem Umdenken. Nach der umsatzstarken Weihnachtszeit mit Plätzchen, Stollen & Co. und der direkt angeschlossenen Saison mit Silvester- und Faschingsgebäcken (Fettgebäck in seiner ganzen Fülle) wird die Zeit für zarte Hefeteiggebäcke, Ostereier & Co. eingeläutet. Neben den vielerorts traditionellen kirchlichen und gemeinschaftlichen Bräuchen, die insbesondere der ortsansässige (Zucker-)Bäcker mit seinem schmackhaften Backwerk hoch- bzw. erleben lässt, ist es auch die Vorfreude auf den Frühling, die im Ostergruß mitschwingt. Bäcker und Konditoren können sich gerade auch jetzt als SnäckerMeister beweisen, die Umsätze ankurbeln und den willigen Verbrauchern ein buntes Päckchen an Leckereien anbieten – inklusive smartem Mitnahmekarakter.

Klassiker aus dem Osten

Wer einen traditionellen Kuchen in seiner Auslage präsentieren will, darf sich vom Rezept zur **Eierschecke** und zum **Eierlikör-Cremekuchen** inspirieren lassen. Beide Blechkuchen bestehen aus Hefeteig. Die klassische locker-fluffige Eierschecke ist ein Erfolgsgarant in jeder Auslage zu Ostern. Die Spezialität aus Sachsen und Thüringen sieht mit dem Puderzucker-topping und den goldenen Schichten wunderbar edel aus – ein echter Hingucker. Durch die Form und die stabile Konsistenz ist der Kuchen zudem sehr handlich. Die fluffigen Schichten haben eine süße Note und erinnern leicht an einen cremigen Käsekuchen. „Die Eierschecke gibt es in

verschiedenen Varianten. Wir haben uns hier recht klassisch gehalten und die luftig-süße Quarkmasse mit Rosinen verfeinert, nachdem wir sie mit der Scheckenmasse, die zum größten Teil aus Eigelb und Zucker besteht, überzogen haben“, erzählt Bäckermeister Michael Nemeyer, Fachberater bei Vandemoorle. Zum Schluss einfach kurz Puderzucker auf den Kuchen sieben. Der Kuchen sieht klasse aus, ist handlich, gut zu schneiden und hat eine weiche Konsistenz.

Feine Geschmacksnote

Der Eierlikör-Cremekuchen hingegen ist, vor allem auch durch den Eierlikör, der natürlich auch ausgespart werden kann, etwas intensiver im Geschmack und ähnelt eher einem saftigen Butterkuchen. Der goldgelbe Kuchen aus Hefeteig überzeugt durch seinen saftigen Geschmack in Kombination mit dem fluffigen Teig. Abgerundet wird die Spezialität durch die Zucker-Mandel-Kruste als Topping, die für einen gewissen Knusperereffekt und den typisch karamelligen Geschmack sorgt. Der Kuchen kann alternativ auch ohne Eierlikör gebacken werden, ohne dabei an Konsistenz oder Geschmack zu verlieren.

Mit dem Rezept zum **Eierlikör-Dessert** gelingt ein vielseitiges Osterdessert ohne großen Aufwand. Eierlikör ist insbesondere zu Ostern ein beliebter Klassiker. Die luftig-lockere Creme im Rezept lässt sich mit zahlreichen Zutaten kombinieren. In wenigen Minuten ist die Creme fertig und kann nach Belieben dekoriert werden.

Eier oder Küken eignen sich als klassische Ostermotive: Einfach ausprobieren und Spaß am Gestalten haben, lautet die Devise. Durch das niedliche Osterdesign sind entsprechende Produkte auch bei Kindern



Zutaten

- „Bio-Baguelinos“ (10 Stück)
- Bio-Kräuterfrischkäse (400 g)
- Salz, Pfeffer
- Bio-Möhren, geraspelt (800 g)
- Bio-Petersilie, kraus (100 g)

So entstehen „Bio-Baguelino-Möhre“:

Die „Bio-Baguelinos“ bei 180 °C ca. 8 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Brote aufschneiden. Den Bio-Kräuterfrischkäse mit Salz/Pfeffer würzen und auf die „Baguelino“-Hälften aufstreichen. Drei Viertel davon mit Bio-Möhrenraspel belegen und zu guter Letzt ein Viertel mit Bio-Petersilie belegen, sodass sie aussehen wie kleine Möhren.

sehr beliebt – dann ist natürlich eine alkoholfreie, kinderfreundliche Alternative zu wählen.

Dekoration als Augenweide

Der clevere SnäckerMeister legt besonders zu Festlichkeiten wie Ostern ein besonderes Augenmerk auf die Dekoration seiner speziellen Backwerke. Zum einen spiegelt dies die Wertigkeit und Qualität der Backware wider, zum anderen erhöht es die Aufmerksamkeit des Kunden und somit die Kauffreude. Neben den typischen Osterrepräsentanten wie Osterhase, Lamm und Küken sind dezente Blumen(-bilder) und Pastellfarben gefragt – das satte, frische (Gras-)Grün ebenso. Frühlingserwachen in und durch

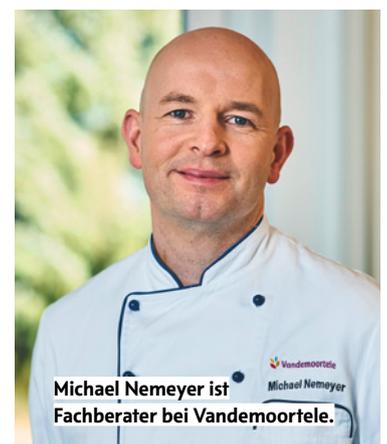
die Bäckerei! Wie wichtig die Ausgarnierung und Dekoration gerade auch für Bäcker und Konditoren ist, unterstreicht Fachberater Michael Nemeyer: „Heute wird eigentlich kaum noch etwas gegessen, ohne zuerst ein Foto davon zu machen und es online zu posten. Ansprechend süße oder besonders hübsche Backwaren sind der Renner – denn das Auge isst schließlich mit.“

Entsprechend wichtig sind die Dekoration des Schaufensters und der Auslage bzw. Verkaufstheke. Beginnend an diesem Punkt wird der Kunde angehalten, um einen Blick auf das (Saison-)Angebot zu werfen. Gebäcke in Form von Osterhase, Lamm & Co. oder entsprechende Aufleger aus Zucker und Schokolade lassen keinen Zweifel entstehen,

Michael Nemeyers FAVORITEN

Ostern – das erste größere Fest im neuen Jahr. Nachdem sich alle erst einmal vom Weihnachtstress und Silvester erholt haben, es endlich wärmer wird und die ersten Blumen wieder blühen, kommt so langsam die Vorfreude auf Ostern. Das bunte Fest, an dem viele von uns in ihrer Kindheit Eier im Garten gesucht haben, haben wir der Wiederauferstehung Christi zu verdanken. Ostern hat somit eine lange Tradition. Logischerweise dürfen hier (auch nach der langen Fastenzeit) das traditionelle Essen und vor allem die Gebäcke, welche sich von Land zu Land unterscheiden, nicht fehlen. Vor allem Bäcker

sollten früh mit der Osterplanung anfangen und die Chance nutzen, ihren Kunden traditionelle, aber auch neue, innovative Backwaren zu präsentieren. Traditionell sind dies vor allem Hefengebäcke wie beispielsweise Hefezöpfe. So bunt wie das Osterfest selbst sind auch die zahlreichen Gebäcke und Backwaren, die man an diesem schönen Fest präsentieren kann. Wie man sehen kann, muss eine schöne Auslage nicht immer mit viel Aufwand in Verbindung gebracht werden. Wenn man seiner Kreativität ein wenig freien Lauf lässt, geht es manchmal auch im Handumdrehen.



Michael Nemeyer ist
Fachberater bei Vandemoortele.

Eierschecke



Zutaten
(für 1 Blech, 60 x 40 cm)
Hefe-/Mürbeteig:
• Hefeteig (700 g)
• Mürbeteig (700 g)



Quarkmasse:
• Frischquark (1 000 g)
• Eier (400 g)
• Zucker (250 g)
• Wasser (450 g)
• Kaltcremepulver (ca. 400 g)
• Rosinen (100 g)
• Salz, Aromen



Eierscheckenmasse:
• Wasser/Milch, heiß (1 000 g)
• Kaltcremepulver (ca. 400 g)
• „St. Allery Cake“ (500 g)
• Eigelb (200 g)
• Eiklar (300 g)
• Zucker (200 g)



So entsteht die Eierschecke:

Den Hefe-/Mürbeteig zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach 10-minütiger Teigruhe den Teig auf ein Blech der Größe 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten für die Quarkmasse langsam glattarbeiten und auf dem Hefe-/Mürbeteig gleichmäßig verteilen. Wasser/Milch mit dem Kaltcremepulver glattarbeiten, „St Allery Cake“ (temperiert) und Eigelb unterziehen und abkühlen lassen. Das Eiklar und den Zucker zu einem steifen Schnee schlagen, unter die Masse heben und auf der Quarkmasse verteilen. Nach dem Backen mit „St. Allery Cake“ bestreichen und leicht mit Zucker bestreuen.
Backtemperatur: ca. 190/180 °C/Backzeit: ca. 50 Minuten

hier wird ein Ostergruß gesendet. Und auch das charakteristische Osterei darf natürlich nicht fehlen – ob in Form von bemalten Hühneriern inmitten eines Hefekranzes oder als süßes Schokoladenei aus der feinen Konditorei.

Herzhaftes Osternacks

Snacks zur Osterzeit müssen nicht zwangsläufig nur aus der Zuckerbäckerei kommen. Ein Beispiel für einen herzhaften und einfallreichen

Osternack ist das Rezept „Bio-Baguelino-Möhre“: rustikal, natürlich und optisch auf das Osterfest abgestimmt. Mit minimalem Arbeitsaufwand sind die Brote in wenigen Minuten hergestellt. Die Möhrchen sind nicht nur ein wahrer Blickfang in der Auslage, sondern lassen sich beispielsweise als Frühstücksgabe oder als kleiner Snack für zwischendurch anbieten. Der je nach Belieben gesalzen und gepfefferte Frischkäse passt gut zu den Möhren und dem Frühlingsgewürz Petersilie, sie verleihen dem knusprigen Brot einen frischen Geschmack. Obendrein wird hiermit das wichtige

Dagmar Webers FAVORITEN

Ostern ist das älteste und höchste Fest. Die Lieben kommen zusammen; Familie und Freunde wollen mit besonderen Leckereien aus der Konditorei und Bäckerei verwöhnt werden. Wie schön, dass sich unsere sehr engagierten Betriebe im Handwerk immer wieder neue und kreative Leckereien einfallen lassen. Wie wäre es mit Brioches mit Mandeln und Rosinen, Osterkränzen mit Hagelzucker oder Strietzel gefüllt mit Pistazien/Marzipan? Kleine Quarkbrötchen oder Hasen sind zum Frühstück mit Konfitüre für unsere „Kleinen“ eine gelungene Abwechslung. Ostereier mit Alkohol (Eierlikör, Gin, Liköre) dürfen das Körbchen für die Erwachsenen schmücken. Zur typischen Suche laden Schoko-

kugeln aus reiner Schokolade oder Hasen ein, damit der Spaß für Groß und Klein nicht zu kurz kommt. Ein Klassiker ist natürlich der Nachmittagskaffee mit einer reichlich gefüllten Kaffeetafel, liebevoll dem österlichen Thema entsprechend dekoriert. Unsere Betriebe bieten ihren Kunden, neben frischen Backwaren Kaffeespezialitäten auch zum Mitnehmen an. So darf man sich persönlich zu Hause oder auch als Geschenk von der hohen Qualität überzeugen und genießen. Ein aktueller Trend sind kleine Motivtorten (für den Nachmittag), vor allem für Ostern im Kreis der Familie eine schöne Idee. Für die Kinder gibt es dann einen Möhrenkuchen mit Hasenaufdruck.



BM Dagmar Weber ist Anwendungsberaterin Snack/Verkauf bei der BÄKO Berg + Mark.

Eierlikör-Dessert



So entsteht das Eierlikör-Dessert:
 „Gold Cup Chanty Deco“ bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 4–5 Minuten aufschlagen. Mascarpone mit Eierlikör, Rum und Puderzucker vermengen und die „Chanty“-Creme unter die Eierlikörmasse ziehen. Nun ca. 100 g Schokospäne unterheben. Für Dessertschalen mit ca. 50 g Einwaage (ca. 50 Stück) Eierlikör obendrauf verteilen und Schokospäne als Deko aufstreuen. Abschließend mit Smarties, Schokospänen oder Katzenszungen etc. verzieren, die Kreativität spielen lassen und das Osterhasengesicht zaubern.

Zutaten für ca. 50 Stück

- „Gold Cup Chanty Deco“ (1 000 g)
 - Mascarpone (500 g)
 - Eierlikör (600 g)
 - Rum (120 g)
 - Puderzucker (200 g)
 - Schokospäne (300 g)
 - Eierlikör als Deko (250 g)
- (alternativ ca. 50 g Eierlikörpaste je kg Creme)

BANQUET
 DEPUIS **D'OR** 1983

Herzhafte Plunderstrudel: Ihre neuen Stars in der Auslage!

Verbraucher greifen immer öfter zu herzhaften Backwaren. Für diese wachsende Zielgruppe haben wir unsere drei neuen herzhaften Plunderstrudel kreiert. In handlicher Snackgröße, ideal für unterwegs oder für den kleinen Hunger.

- Pizza-Strudel:** Tomaten-Kräuter-Füllung, mit Käse veredelt
- Paprika-Käse-Strudel:** Paprika-Frischkäse-Füllung, mit Paprikatopping
- Spinat-Feta-Strudel:** Spinat-Feta-Füllung, dekoriert mit Saaten

Alle drei leckeren Sorten sind für Vegetarier geeignet und schmecken kalt genauso lecker wie warm.

www.vandemoortele.com



Eierlikör-Cremekuchen



Zutaten
(für 1 Blech, 60 x 40 cm)
Hefeteig, mittelschwer (1 400 g)



Streiche:

- „St. Allery Cake“ (200 g)
- Zucker (280 g)
- Eier (30 g)
- Sahne/Milch (40 g)
- Zimt

Pudding:

- Eierlikör (600 g)
- Zucker (50 g)
- Puddingpulver (50 g)

Zucker (zum Bestreuen) 50 g
Mandeln, gehackt (150 g)

So entsteht der Eierlikör-Cremekuchen:

Den Hefeteig aufarbeiten, kurz entspannen lassen, auf Bleche (60 x 40 cm) ausrollen, stippen und auf Gare stellen.

„St. Allery Cake“ auflösen und den Zucker unterrühren. Danach Eier, Sahne/Milch und Zimt dazugeben und verrühren bis alles sämig ist. Bei 3/4-Gare die Kuchen wie einen Butterkuchen drücken und die Streiche gleichmäßig verteilen. Pudding wie gewohnt kochen und nach dem Abkühlen tupfenförmig (10er-Lochtülle) aufdressieren. Zum Schluss den Kuchen mit Zucker und Mandeln bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 210 °C/Backzeit: ca. 20 Minuten **Tip:** Den Kuchen nach dem Backen mit Sahne bestreichen.

Thema „Bio in der Bäckerei“ bespielt. Die Natürlichkeit des „Bio-Baguettinos“ wird durch den Einsatz weiterer Bio-Produkte unterstrichen – nach dem Motto: wenn Möhre, dann Bio!

Einfach – und clever zum Mitnehmen

Ob für die Festtagstafel zu Hause oder für den Snack unterwegs – der Mitnahmecharakter spielt eine große Rolle. Umso wichtiger ist es, als Bäckerei-/Konditoreibetrieb auf die Gegebenheiten perfekt eingestellt zu sein. Der Kunde ist dankbar, wenn das Backwerk seiner Begierde so verpackt wird, dass es zum einen den Transport übersteht (Karton, Schutzfolie etc.) und zum ande-

ren eventuell direkt unterwegs verzehrt werden kann. Dem Snack ist bei Bedarf z. B. eine Serviette oder ggf. Besteck beizulegen. Eine freundliche Nachfrage beim Kunden hilft und sorgt für gegenseitige Wertschätzung. Natürlich sollten Bäckereien und Konditoreien tüchtig die Werbetrommel für ihre Aktionen rühren – am besten mit ordentlich Vorlauf. Beispielsweise per Bestellschein kann besser zur Stoßzeit um Ostersonntag und Ostermontag geplant werden, insbesondere wenn es sich um Großbestellungen oder Sonderanfertigungen handelt. Ein Hinweis auf der eigenen Homepage zu Aktionen und den Öffnungszeiten an den Feiertagen rundet den Service ab – mit besten Ostergrüßen aus der Backstube! **sp**

Siegfried Brenneis' FAVORITEN

Ostern gilt als das bedeutendste Fest der Christen. Diese Zeit ist auch immer eine Gelegenheit für die Bäcker, richtig kreativ zu werden und ihre Kunden mit handwerklich, historischen Oster-Gildebrotten und mit besonderen Flechtkünsten zu begeistern. Die Verbraucher freuen sich jedes Jahr aufs Neue auf die schönen, kreativen und ofenfrischen Ostergebäcke. Neben den klassischen Gebäcken für diese Zeit wie dem Osterlamm aus zarter Biskuitmasse und den klassischen Osterzöpfen in verschiedenen Ausführungen, die bei unseren Kunden ein fester Bestandteil ihres Osterfestes sind, wollen wir unsere Kunden dieses Jahr mit etwas Besonderem über-

raschen. Ein Osterbrot, nicht klassisch mit Rosinen und gestiftelten Mandeln, sondern mit einem rein aus Dinkelvollkornmehl hergestellten Butterhefeteig, mit in Honig eingelegten Aroniabeeren verfeinert. Eine neue Ostergebäckvariante für unsere ernährungsbewussten Dinkelliebhaber! Und mit unseren lustigen kleinen Hefe- und Quarkteighäschen sorgen wir, wie jedes Jahr, für strahlende Kinderaugen. Mit solchen innovativen und unvergleichbaren Ostergebäcken schaffen wir es auch als kleine handwerkliche Landbäckerei, uns von den Mitbewerbern abzuheben und uns am hart umkämpften Backwarenmarkt zu behaupten.



„Urkornrevolutionär“ Siegfried Brenneis war lange Zeit Kapitän der Bäckernationalmannschaft.