



Zauberhafte Weihnachtsgebäcke





Wunderbare Weihnachten – mit himmlischen Genusskreationen!

Es wird wieder kälter, die Tage werden kürzer, die Gemütlichkeit kehrt zurück. Mit ihr steigt auch die Vorfreude auf die nahende Weihnachtszeit – mit Christbaum, Lametta und unwiderstehlich-leckeren Weihnachtsgebäcken!

Freuen Sie sich auf **winterlich-festliche Rezeptideen**, die einzigartig sind und jeden in kulinarische Feststimmung bringen. Frohe Weihnachten – glückliche Genießer!



Foto: Benedikt Roth / rothphotography.de

Kreative Weihnachtsgebäckideen von Andrea Schirmaier-Huber

In Zusammenarbeit mit der Konditorenweltmeisterin **Andrea Schirmaier-Huber** sind kreative Rezeptkreationen für die Weihnachtszeit entwickelt worden. Das Rezeptheft „Zauberhafte Weihnachtsgebäcke“ präsentiert **modern ausgarnierte Torten und Törtchen**, über **Lebkuchenplätzchen** bis hin zu **weihnachtlichen Cupcakes** und **Tannenbäumen am Stiel**.

Überraschen und begeistern Sie mit neuen, meisterhaft-leckeren Weihnachtsklassikern von morgen!

Wintertraum

1 Torte, 18 cm Ø



..... 0,080 kg	Mürbeteig (Mürbella) [siehe Grundrezept]
..... 0,030 kg	Aprikosenkonfitüre
..... 0,700 kg	Gewürzböden, 4 Stück [siehe Grundrezept]
..... 0,120 kg	Kirschwasser-Tränke [siehe Grundrezept] ▶ Alle Böden tränken.
..... 0,200 kg	Kranfil's Pistazie , erwärmt

	Buttercreme
..... 0,700 kg	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
..... 0,035 kg	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser ▶ Die Buttercreme mit der Dessertpaste abschmecken.
..... 0,150 kg	Fructi-Top Kirsch mit Amarenageschmack
	Creme mit Pistaziengeschmack
..... 0,400 kg	Schokobella Pistazie
..... 0,050 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.
	Drips
..... 0,050 kg	Schokobella Pistazie , erwärmt

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- ▶ Einen Gewürz-Boden auflegen, leicht andrücken und tränken.
- ▶ Jeweils 100 g Kranfil's auf den ersten und den dritten Boden aufstreichen.
- ▶ Jeweils 200 g Buttercreme auf den Böden mit Kranfil's aufstreichen.
- ▶ Zwei Ringe Fructi-Top und anschließend 150 g Creme mit Pistaziengeschmack auf den zweiten Boden aufdressieren.
- ▶ Torte mit Buttercreme und Creme mit Pistaziengeschmack glatt einstreichen, so dass ein Farbverlauf entsteht.
- ▶ Drips leicht am Rand runterlaufen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Weihnachtstörtchen

je 1 Blech, 60×40 cm; Gesamtstückzahl: 40



Rührmasse hell

0,750 kg	Weizenmehl Type 550
0,150 kg	Gewürztrieb 2000
0,750 kg	Vollmilch, 3,5 %
0,560 kg	Zucker
0,250 kg	Rau Deli Rapsöl
0,190 kg	Vollei

▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren.

Fruchtfüllung

0,400 kg	Fruchti-Top Pflaume
----------	----------------------------

Tränke

0,400 kg	Läuterzucker
0,040 kg	Royal Cointreau

▶ Mit der Royal Paste abschmecken.

Creemefüllung

2,200 kg	Schokobella Peanut & Caramel
0,720 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur

▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

Sacher-Masse dunkel

1,700 kg	Sacher
0,730 kg	Vollei
0,120 kg	Wasser

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Fruchtfüllung

0,400 kg	Fruchti-Top Pflaume
----------	----------------------------

Tränke

0,400 kg	Läuterzucker
0,025 kg	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser

▶ Mit der Dessertpaste abschmecken.

Creemefüllung

2,200 kg	Schokobella Feinherb
0,600 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur

▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Mit einem Ausstecher (7,5 cm Ø) ausstechen.
- ▶ Fruchti-Top auf den ersten Boden mittig aufdressieren.
- ▶ Die Creemefüllung als Tupfen (ca. 30 g) eindressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken.
- ▶ Die Creemefüllung tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik für Weihnachtstörtchen dunkel

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Backtechnik für Weihnachtstörtchen hell

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Tannenbäume

1 Blech, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 72



Schoko-Gewürzmasse

..... 1,000 kg	Schoko-Rührkuchen
..... 0,450 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,450 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Schokobella
..... 0,100 kg	Schoko-Pailletten RA MB cocoa
..... 0,010 kg	Lebkuchengewürz

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren.

Dekor

..... 1,200 kg	Schokobella
..... 0,200 kg	Schokobella weiß

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ In 6 × 12 cm große Dreiecke schneiden.
- ▶ Mit Schokobella absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Lebkuchen-Männchen

130 diverse Figuren



Lebkuchen

..... 2,000 kg	LebQuick
..... 0,900 kg	Honig
..... 0,500 kg	Wasser, 40 °C

- ▶ Honig im Wasser bei 40 °C auflösen. LebQuick dazugeben.

..... 1,000 kg	Weizenmehl Type 550
	▶ Zum Schluss der Knetzeit das Mehl zugeben.

Herstellung

- ▶ Über Nacht in die Kühlung stellen.
- ▶ Den Teig auf 3 mm ausrollen.
- ▶ Die Formen ausstechen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 2 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 6–9 Minuten

Advents-Cupcake hell & dunkel

hell: je 42 Stück; dunkel: je 44 Stück



Rührmasse hell

..... 1,000 kg	American Muffin
..... 0,450 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,250 kg	Wasser
..... 0,030 kg	Lebkuchengewürz

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Ca. 50 g je Form einfüllen.

Füllung

..... 0,850 kg	Fruchti-Top Pflaume
----------------	----------------------------

Cremefüllung

..... 0,550 kg	Schokobella Peanut & Caramel
..... 0,180 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

Rührmasse dunkel

..... 1,000 kg	American Muffin Schoko
..... 0,500 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,450 kg	Vollei
..... 0,250 kg	Wasser
..... 0,035 kg	Lebkuchengewürz

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Ca. 50 g je Form einfüllen.

Füllung

..... 0,900 kg	Fruchti-Top Apfel
----------------	--------------------------

Cremefüllung

..... 0,550 kg	Schokobella Feinherb
..... 0,180 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Fruchti-Top aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Cremefüllung aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190°C (= 40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Grundrezepte

Buttercreme mit Cremonte

- 1,000 kg **Cremonte**
- 1,500 kg Wasser, kalt
 - ▶ Kurz verrühren.
- 1,300 kg Butter, weich
 - ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Gewürzboden

- 3 Böden, 26 cm Ø, 4 cm hoch oder ein Blech = 60 × 40 cm
- 0,900 kg Vollmilch, 3,5 %
 - 0,200 kg Vollei
 - 0,300 kg **Rau Deli Rapsöl**
 - 0,950 kg Weizenmehl Type 550
 - 0,180 kg **Gewürztrieb 2000**
 - 0,700 kg Zucker
 - ▶ Alle Zutaten gut verrühren.

Mürbeteig

- 1,000 kg **Mürbella**
- 0,400 kg **Rau Back extra**, weich
- 0,100 kg Vollei
 - ▶ Spiralknetter: 3 Minuten langsam.

Kirschwasser-Tränke

- 1,000 kg Wasser
- 1,000 kg Zucker
 - ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 0,100 kg **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
 - ▶ Abschmecken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Passende Dekorideen finden Sie im Günthart-Sortiment: www.guenthart.de

Sprechen Sie Ihren **BRAUN-Fachberater** an.

