

Brownies

Quelle HGF

Rezept für 32 Stück

Zutaten

| | | |
|-----|-------|-------------------------|
| 160 | g | Butter |
| 200 | g | Couverture dunkel, 50% |
| 100 | g | Rohzucker |
| 100 | g | Zucker |
| 160 | g | Vollei pasteurisiert |
| 80 | g | Weissmehl |
| 20 | g | Kakaopulver ungezuckert |
| 8 | g | Backpulver |
| 1 | Prise | Salz |
| 150 | g | Baum-/Pecannusskerne |

Vorbereitung

1. Das Weissmehl, Kakaopulver und Backpulver miteinander vermischen und sieben.
2. Die Pecannusskerne grob hacken.
3. Eine Blechform von 18 x 24cm mit Backpapier auslegen.
4. Das Vollei kurz aufschlagen.

Zubereitung

5. Die Couverture und Butter zusammen über dem Wasserbad schmelzen lassen.
6. Den Zucker und Rohzucker begeben.
7. Das aufgeschlagene Vollei dazu rühren.
8. Das Mehl- Kakao- Backpulvergemisch unter die Masse ziehen.
9. Die Pecannusskerne dazugeben und die Masse in die bereitgestellte Form gleichmässig abfüllen.
10. Bei ca.180°C im Umluftofen etwa 20 Minuten backen.
11. Die Brownies auskühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Butter-S

Quelle HGF

Rezept für 0.25 kg

Zutaten

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 80 | g | Butter |
| 50 | g | Puderzucker |
| 20 | g | Vollei pasteurisiert |
| 10 | g | Eigelb pasteurisiert |
| 1 | Prise | Salz |
| ¼ | Stk. | Zitrone, abgeriebene Schale |
| 100 | g | Weissmehl |

Vorbereitung

- ✓ Die Butter in kleine Würfel schneiden und weich werden lassen.
- ✓ Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Spritzsack mit Tülle bereit legen.
- ✓ Das Weissmehl fein sieben.

Zubereitung

- ✓ Die weiche Butter mit dem Puderzucker sehr gut schaumig rühren.
- ✓ Vollei, Eigelb, Salz und Zitronenraps zugeben und verrühren.
- ✓ Das Weissmehl vorsichtig darunter melieren.
- ✓ Mit dem Spritzsack und der entsprechenden Sterntülle Butter-S dressieren.
- ✓ Vor dem Backen nochmals gut durchkühlen.
- ✓ Im Umluftofen bei ca. 170 °C hellblond backen.



Kokosmakronen

Quelle Pauli

Rezept für 0.3 kg

Zutaten

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 140 | g | Zucker |
| 70 | g | Kokosflocken |
| 70 | g | Eiweiss pasteurisiert |
| ½ | Stk | Zitrone, abgeriebene Schale |
| 1 | Prise | Salz |
| 30 | g | Weissmehl |

Vorbereitung

- ✓ Weissmehl sieben.
- ✓ Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Zubereitung

- ✓ Zucker, Eiweiss und Kokosflocken mischen und auf dem Herd abrühren, bis die Masse bindet (ca. 70 °C).
- ✓ Weissmehl begeben und etwas erkalten lassen.
- ✓ Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen.
- ✓ Rosetten auf Backtrennpapier dressieren.
- ✓ Im Backofen bei 200-210 °C und offenem Dampfzug hell backen.

Bemerkung

Backen im Kombiteamer bei 180 bis 200 °C mit halber Ventilator Geschwindigkeit.



Mandel -Tuiles

Quelle Pauli

Rezept für 0.2 kg

Zutaten

| | | |
|----|---|---|
| 60 | g | Zucker |
| 30 | g | Vollrahm 35 % |
| 25 | g | Butter |
| 25 | g | Glukosesirup |
| 60 | g | Mandeln geschält, gehobelt (extra fein) |

Vorbereitung

- ✓ Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Zubereitung

- ✓ Zucker, Vollrahm, Butter und Glukosesirup auf 110° C erhitzen.
- ✓ Gehobelte Mandeln begeben.
- ✓ Masse etwas erkalten lassen.
- ✓ Mit einem Esslöffel kleine Häufchen mit genügend Abstand auf Backtrennpapier setzen.
- ✓ Häufchen etwas flach drücken.
- ✓ Im Backofen bei 180 – 200° C und offenem Dampfzug backen.
- ✓ Die fertig gebackenen Tuiles noch heiss in eine Tunnelform legen und formen.

Mandel- Zimtschnitten

Quelle HGF

Rezept für 15 Stück

Zutaten

| | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 30 | g | Vollei pasteurisiert |
| 120 | g | Rohzucker |
| 90 | g | Butter |
| 60 | g | Mandeln geschält, gehobelt |
| 150 | g | Weissmehl |
| 3 | g | Zimtpulver |
| 1 | Prise | Salz |

Vorbereitung

- ✓ Das Mehl mit Zimt zusammen fein sieben.
- ✓ Die Butter in kleine Würfel und weich werden lassen.

Zubereitung

- ✓ Vollei, Rohzucker und Salz schaumig rühren, so dass der Zucker weitgehend aufgelöst ist.
- ✓ Die Butter zugeben und gut durcharbeiten.
- ✓ Mandeln, Mehl und Zimt zugeben und kurz zu einem Teig wirken.
- ✓ Den Teig kühl stellen und anschliessend zu quadratischen Stangen von 3 cm Seitenlänge formen.
- ✓ Nochmals gut kühlen und in Scheiben von ca. 3 mm Dicke schneiden.
- ✓ Im Umluftofen bei ca. 180°C etwa 8 - 10 Minuten backen.

Ochsenaugen

Quelle Pauli

Rezept für 0.3 kg

Zutaten

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 20 | g | Eigelb pasteurisiert |
| 40 | g | Puderzucker |
| 90 | g | Butter |
| 1 | Prise | Salz |
| 1/4 | Stk. | Zitrone, abgeriebene Schale |
| 50 | g | Mandeln geschält, gemahlen |
| 110 | g | Weissmehl |
| | | Aprikosenmarmelade |
| | | Puderzucker zum bestäuben |

Vorbereitung

- ✓ Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ Weissmehl sieben.
- ✓ Backblech mit Backtrennpapier auslegen.

Zubereitung

- ✓ Eigelb und Puderzucker aufrühren.
- ✓ Weiche Butter, Salz und abgeriebene Zitronenschale begeben.
- ✓ Mandeln und Weissmehl begeben und kurz zu einem Teig wirken.
- ✓ Teig zugedeckt kühl stellen.
- ✓ Den Teig auf 3 mm Dicke ausrollen und mit einem runden Ausstecher von 3,5-4 cm Durchmesser Plätzchen ausstechen.
- ✓ Auf Backtrennpapier absetzen.
- ✓ Bei der Hälfte der Plätzchen (den Deckeln) mit einem runden Ausstecher in der Mitte ein Loch ausstechen.
- ✓ Im Backofen bei 160-170 °C und offenem Dampfzug ca. 12 Minuten hell backen.
- ✓ Aprikosenmarmelade geschmeidig rühren mit Dressiersack auf die Böden dressieren.
- ✓ Die Deckel mit Puderzucker bestäuben und auf die Böden legen.



Sablés

Quelle HGF

Rezept für 0.3 kg

Zutaten

| | | |
|-----|------|---------------------------|
| 100 | g | Butter |
| 60 | g | Puderzucker |
| 20 | g | Eiweiss pasteurisiert (1) |
| ½ | Stk. | Vanilleschote |
| 160 | g | Weissmehl |
| 5 | g | Eiweiss pasteurisiert (2) |
| | | Zucker |

Vorbereitung

- ✓ Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ Vanilleschote auskratzen und das Mark zur Butter geben.
- ✓ Puderzucker und Weissmehl sieben.

Zubereitung

- ✓ Butter und Puderzucker vermischen und Eiweiss (1) zugeben.
- ✓ Weissmehl zugeben und zu einem Teig wirken.
- ✓ Im Kühlschrank erkalten lassen.
- ✓ Den Teig in Stangen von ca. 3 cm Durchmesser rund ausrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- ✓ Die Stangen mit Eiweiss (2) bepinseln und im Zucker rollen.
- ✓ In Scheiben schneiden und im Umluftofen bei ca. 170°C bei offenem Dampfzug hell backen.



Schokoladenhäufchen

Quelle HGF

Rezept für 20 Stück

Zutaten

| | | |
|-----|---|-------------------------|
| 100 | g | Baumnusskerne halbe |
| 25 | g | Mandeln geschält ganz |
| 120 | g | Zucker |
| 50 | g | Eiweiss pasteurisiert |
| 50 | g | Couverture dunkel, 50 % |
| 25 | g | Kakaopulver ungezuckert |

Vorbereitung

- ✓ Die Baumnusskerne und die Mandeln mittelfein hacken.
- ✓ Die Couverture grob hacken.
- ✓ Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Zubereitung

- ✓ Die gehackten Nüsse, den Zucker und das Eiweiss zusammen gut erwärmen und sofort vom Herd ziehen.
- ✓ Die Couverture und den Kakao dazugeben und vermischen.
- ✓ Mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen und im Kühlschrank antrocknen lassen.
- ✓ Im Umluftofen bei ca. 180 - 200°C während 5 Minuten kurz anbacken.



Spitzbuben

Quelle Pauli

Rezept für 0.4 kg

Zutaten

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 100 | g | Butter |
| 50 | g | Puderzucker |
| 10 | g | Vollei pasteurisiert |
| 10 | g | Eigelb pasteurisiert |
| ½ | Stk. | Zitrone, abgeriebene Schale |
| 1 | Prise | Salz |
| 140 | g | Weissmehl |
| | g | Himbeermarmelade |
| | g | Puderzucker, zum Bestäuben |

Vorbereitung

- ✓ Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ Puderzucker sieben.
- ✓ Weissmehl sieben.

Zubereitung

- ✓ Butter und Puderzucker verrühren.
- ✓ Vollei, Eigelb, abgeriebene Zitronenschale und Salz begeben.
- ✓ Weissmehl zugeben und sorgfältig zu einem Teig wirken.
- ✓ Vor dem Aufarbeiten im Kühlschrank durchkühlen.
- ✓ Teig auf eine Dicke von ca. 3 mm auswallen.
- ✓ Mit einem runden Ausstecher (3,5-4 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen.
- ✓ Auf Bleche mit Backtrennpapier absetzen.
- ✓ Bei der Hälfte der ausgestochenen Plätzchen (den Deckeln) mit einer Lochtülle (Nr. 6-8) je drei Löcher ausstechen.
- ✓ Im Backofen bei ca. 160-170 °C und offenem Dampfzug ca. 15 Minuten hell backen.
- ✓ Auf die Böden Himbeermarmelade dressieren.
- ✓ Die Deckel mit Puderzucker stäuben und auf die mit Himbeermarmelade belegten Böden legen.



Spritzgebäck

Quelle HGF

Rezept für 0.25 kg

Zutaten

| | | |
|-----|-------|-----------------------------|
| 80 | g | Butter |
| 50 | g | Puderzucker |
| 20 | g | Vollei pasteurisiert |
| 10 | g | Eigelb pasteurisiert |
| 1 | Prise | Salz |
| ¼ | Stk. | Zitrone, abgeriebene Schale |
| 100 | g | Weissmehl |

Vorbereitung

- ✓ Die Butter in kleine Würfel schneiden und weich werden lassen.
- ✓ Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Spritzsack mit Tülle bereit legen.
- ✓ Das Weissmehl fein sieben.

Zubereitung

- ✓ Die weiche Butter mit dem Puderzucker sehr gut schaumig rühren.
- ✓ Vollei, Eigelb, Salz und Zitronenraps zugeben und verrühren.
- ✓ Das Weissmehl vorsichtig darunter melieren.
- ✓ Mit dem Spritzsack und der entsprechenden Sterntülle Butter-S dressieren.
- ✓ Vor dem Backen nochmals gut durchkühlen.
- ✓ Im Umluftofen bei ca. 170 °C hellblond backen.



Vanillegipfel

Quelle Pauli

Rezept für 300 g

Zutaten

| | | |
|-----|-------|---------------------------|
| 100 | g | Butter |
| 40 | g | Puderzucker |
| 10 | g | Eigelb pasteurisiert |
| 1 | Stk. | Vanilleschote (1) |
| 1 | Prise | Salz |
| 50 | g | Mandeln geschält gemahlen |
| 130 | g | Weissmehl |
| 50 | g | Puderzucker |
| ½ | Stk. | Vanilleschote (2) |

Vorbereitung

- ✓ Butter aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ Vanilleschote (1) längs halbieren und das Mark auskratzen.
- ✓ Weissmehl sieben.
- ✓ Backbleche mit Backtrennpapier belegen.
- ✓ Puderzucker und Vanillemark (2) vermischen.

Zubereitung

- ✓ Butter und Puderzucker vermischen.
- ✓ Eigelb, Vanillemark (1) und Salz begeben.
- ✓ Gemahlene Mandeln und Weissmehl begeben und kurz zu einem Teig zusammenwirken.
- ✓ Teig zu Stangen rollen und gleich grosse Stücke von ca. 10-12 g schneiden.
- ✓ Teigstücke zu Gipfel rollen, auf das vorbereitete Backblech absetzen und kühl stellen.
- ✓ Im Backofen bei 160-170 °C und offenem Dampfzug 12-15 Minuten backen.
- ✓ Gipfeli im noch warmen Zustand im Vanille-Puderzucker bestäuben.