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 beigeben.
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 von 2 x 2cm 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 beigeben und etwas erkalten lassen.
- ✓ Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen.
- ✓ Rosetten auf Backtrennpapier dressieren.
- ✓ Im Backofen bei 200-210 °C und offenem Dampfabzug hell backen.

Bemerkung

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

Löffelbiskuits

Quelle Pauli

Rezept für 0.4 kg

Zutaten

80	g	Eigelb pasteurisiert
30	g	Zucker (1)
120	g	Eiweiss pasteurisiert
50	g	Zucker (2)
60	g	Weissmehl
60	g	Kartoffelstärke
20	g	Zucker (3)

Vorbereitung

1. Mehl und Kartoffelstärke zusammen sieben.
2. Backblech mit Backtrennpapier belegen.

Zubereitung

3. Eigelb und Zucker (1) schaumig rühren.
4. Eiweiss mit Zucker (2) zu Schnee schlagen und 1/3 unter das schaumige Eigelb ziehen.
5. Mehl, Kartoffelstärke und das restliche Eiweiss unter die Masse melieren.
6. Mit einer Lochtülle Löffelbiskuits mit Abstand auf Backtrennpapier dressieren.
7. Mit Zucker (3) bestreuen.
8. Im Ofen bei einer Temperatur von ca. 200 °C und offenem Dampfabzug ca. 15 Minuten hell backen.

Mailänderli

Quelle HGF

Rezept für 25 Stück

Zutaten

200	g	Weissmehl
100	g	Butter
100	g	Zucker
45	g	Vollei pasteurisiert
1/2	Stk.	Zitrone, abgeriebene Schale
5	g	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
25	g	Eigelb pasteurisiert
5	g	Wasser

Vorbereitung

1. Alle Zutaten auf Zimmertemperatur stellen.
2. Das Mehl fein sieben.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Eigelb mit Wasser verquirlen.

Zubereitung

5. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenraps zusammen schaumig rühren und das Vollei nach und nach zugeben.
6. Mit dem Mehl kurz zu einem glatten Teig wirken.
7. Den Teig zwischen zwei Backpapieren ca. 10 mm dick auswallen und kühl stellen.
8. Mit einem Rillholz einfach zeichnen, beliebig ausstechen (Halbmonde, Sterne, Herzchen) und auf das Backblech absetzen.
9. Die Mailänderli vorsichtig mit dem Eigelb-Wassergemisch bestreichen, antrocknen lassen und nochmals bestreichen.
10. Im Umluftofen bei ca. 180°C etwa 10 Minuten goldgelb backen.

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 beigeben.
- ✓ 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 Dampfabzug 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.

Muffins mit Schokolade

Quelle HGF

Rezept für 0.4 kg

Zutaten

90	g	Weissmehl
1	g	Backpulver
1	g	Natron
3	g	Vanillezucker
1	Prise	Salz
40	g	Vollei pasteurisiert
80	g	Rohzucker
40	g	Vollmilch
40	g	Sonnenblumenöl
¼	Stk.	Zitrone, abgeriebene Schale
60	g	Couverture dunkel

Vorbereitung

1. Weissmehl, Backpulver, Natron und Vanillezucker zusammen sieben.
2. Couverture, fein hacken.
3. In die Vertiefung eines Muffin-Bleches Papier-Backförmchen legen.

Zubereitung

4. Vollei leicht aufschlagen.
5. Rohzucker, Vollmilch, Sonnenblumenöl und abgeriebene Zitronenschale beigeben und gut vermischen.
6. Weissmehl, Backpulver, Natron, Vanillezucker und Salz unter die Masse mischen.
7. Am Schluss vorsichtig die gehackte Couverture unter die Masse ziehen.
8. Teig mit einem Esslöffel in die vorbereiteten Förmchen füllen.
9. Im Backofen bei 200 – 220° C und offenem Dampfabzug ca. 30 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 beigeben.
- ✓ Mandeln und Weissmehl beigeben 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 Dampfabzug ca.12 Minuten hell backen.
- ✓ Aprikosenmarmelade geschmeidig rühren mit Dressiersack auf die Böden dressieren.
- ✓ Die Deckel mit Puderzucker bestäuben und auf die Böden legen.

Preussen

Quelle HGF

Rezept für 30 Stück

Zutaten

240	g	Blätterteig
70	g	Zucker
10	g	Butter

Vorbereitung

1. Ein Backblech mit Butter bestreichen.
2. Den Blätterteig mit Zucker auswallen und zu einer einfachen Tour zusammenlegen.

Zubereitung

3. Den Teig mit Zucker auf ein Rechteck von 24 x 35cm auswallen.
4. Von beiden Längsseiten her aufrollen oder gleichmässig zusammenfalten.
5. Die aufgerollten Teile aufeinander legen und mit einem Stab leicht flach drücken.
6. In den Tiefkühler stellen und anfrieren lassen.
7. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech mit genügend Abstand absetzen.
8. Im Ofen bei ca. 220°C beidseitig goldgelb backen.
9. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Preussen wenden und fertig backen.
10. Sofort vom Blech nehmen und zum Auskühlen auf ein Gitter legen.

Rouladenbiskuit

Quelle Pauli

Rezept für 1 Stück

Zutaten

150	g	Eigelb pasteurisiert
30	g	Zucker (1)
5	g	Wasser
¼	Stk.	Zitrone, abgeriebene Schale
150	g	Eiweiss pasteurisiert
40	g	Zucker (2)
1	Prise	Salz
50	g	Weissmehl
10	g	Zucker (3)

Vorbereitung

1. Weissmehl sieben.
2. Backblech mit Backtrennpapier belegen (1/1-Gastronorm-Lochblech ohne Rand).

Zubereitung

3. Eigelb, Zucker (1), Wasser und abgeriebene Zitronenschale stark schaumig schlagen.
4. Eiweiss, Zucker (2) und Salz zu steifen Schnee schlagen.
5. 1/3 unter die schaumige Eigelbmasse ziehen.
6. Weissmehl und das restliche Eiweiss sorgfältig darunter melieren.
7. Die Masse mit dem Spatelmesser 8-10 mm dick auf das Backtrennpapier aufstreichen.
8. Bei einer Ofentemperatur von 250 °C und offenem Dampfabzug ca. 6-8 Minuten backen.
9. Nach dem Backen mit Zucker (3) bestreuen und mit der Oberseite nach unten auf ein Backtrennpapier stürzen.
10. Nach dem Erkalten oberes Papier entfernen.
11. Mit einer beliebigen Füllung bestreichen und sorgfältig mit Hilfe des Backtrennpapiers satt einrollen, anpressen und kühl stellen.

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 Dampfabzug 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 beigeben.
- ✓ 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 Dampfabzug 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 beigeben.
- ✓ Gemahlene Mandeln und Weissmehl beigeben 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 Dampfabzug 12-15 Minuten backen.
- ✓ Gipfeli im noch warmen Zustand im Vanille-Puderzucker bestäuben.