



CO
KIE
★ Hits ★

Cookies/Swirl Cookies

Cookie-Hits





Chocolate

Blueberry

Peanutbutter

Lemon-Poppyseed

Gesamtstückzahl:	36 Stück	36 Stück	31 Stück	30 Stück
Zutaten:				
American Cookie	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Butter, weich	350 g	350 g	350 g	350 g
Wasser	60 g	150 g	60 g	90 g
Schokobella Feinherb	200 g	---	---	---
Schoko-Chunks weiß	200 g	---	---	---
Haferflocken	---	100 g	---	---
Blaubeeren, TK	---	200 g	---	---
Kabi	---	15 g	---	---
Erdnussbutter Creamy	---	---	150 g	---
Mohna	---	---	---	50 g
Citronella	---	---	---	15 g
Stollengewürz-Aroma	---	---	---	---
Feigen, klein gehackt	---	---	---	---
Kirschen, getrocknet, klein gehackt	---	---	---	---
Schoko-Chunks Vollmilch	---	---	---	---
Füllung:				
Bellanossa	---	---	---	---
Dekor:				
Erdnüsse	---	---	280 g	---
Mohrenglanz Zitrone	---	---	---	130 g
Schokobella	---	---	---	---
Verarbeitung:				
	---	Haferflocken mit Wasser vermischen und kurz quellen lassen.	---	Mohna mit Wasser verrühren und kurz quellen lassen.
		Zutaten intensiv verkneten. Knetzeit: 2 + 2 Minuten		
	---	Zum Schluss die Blaubeeren kurz unterlaufen lassen.	---	---
Herstellung:	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Die Cookies in die Erdnüsse drücken ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen. ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen. ▶ Abbacken. ▶ Auskühlen lassen und eine Seite in Mohrenglanz Zitrone tauchen.
Backtemperatur:		190 °C (=40 °C unter Brötchenbacktemperatur)		
Backzeit:	ca. 12 Minuten	ca. 12-14 Minuten	ca. 12 Minuten	ca. 12 Minuten



Spicy

35 Stück

1.000 g

350 g

60 g

20 g

100 g

100 g

100 g

Zutaten intensiv verkneten. Knetzeit: 2 + 2 Minuten

- ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

Surprise

28 Stück

1.000 g

350 g

60 g

140 g

140 g

- ▶ **Bellanossa** in ca. 5 g Tupfen auf Backpapier dressieren und frosten.
- ▶ Mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen.
- ▶ Die gefrorenen Tupfen in den Cookie-Teig eindrücken und rundformen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen und mit **Schokobella** überspinnen.

190 °C (=40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

ca. 12 Minuten

ca. 12–14 Minuten

Swirl-Cookies

Cookies

.....	1000 g	Mürbella
.....	400 g	Butter
.....	100 g	Vollei

- ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

Herstellung

- ▶ Den Teig zu je 300 g teilen und einzelne Teige nach Belieben mit flüssiger Lebensmittelfarbe einfärben.
- ▶ Die einzelnen Teigstücke auf 50 x 20 cm ausrollen (Stärke: 2,5 mm bei 2 Lagen, 2,0 mm bei 3 Lagen)
- ▶ Die verschiedenfarbigen Teige übereinanderlegen mit Wasser abstreichen und eng aufrollen.
- ▶ Die Teigrollen kühlstellen.
- ▶ Die Teigrollen in 0,5 bis 1 cm breite Scheiben schneiden, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und abbacken.

Backtechnik

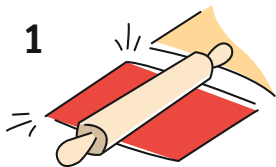
- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Dunkler Mürbeteig

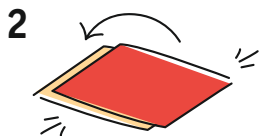
.....	1000 g	Mürbella
.....	400 g	Rau Back extra, weich
.....	100 g	Vollei
.....	50 g	Wasser
.....	75 g	Kakaopulver

- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
Knetzeit: 3 Minuten langsam

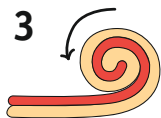




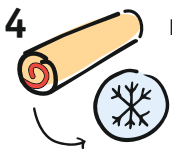
1 Je 300 g Teig rechteckig auf 50x20 cm ausrollen (Bei 2 Lagen auf 2,5 mm, bei 3 Lagen auf 2,0 mm)



2 Teigstücke übereinander legen



3 Eng aufrollen



4 Kühlstellen



5 Schneiden



07/2018 oe



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 639