Rezepte 2023

© MANZ Backtechnik GmbH

DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

Weihnachts-Schaubäckerei

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
Telefon: 0 79 33 / 91 40-0 | Fax: 0 79 33 / 91 40-99
E-Mail: info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de

Lebkuchen-Werkstatt

Lebkuchen-Eulen/-Nikoläuse/-Gingerman

250 g	Honig mit
75 g	Butter erwärmen und abkühlen lassen.
1	Eigelb und
100 g	Zucker schaumig rühren. Alles zusammen mit
½ P.	Lebkuchengewürz,
2 TL	Kakao und
500 g	Weizenmehl Type 405 verkneten.
10 g	Pottasche in
1 EL	kaltem Wasser auflösen, unterkneten und über Nacht stehen lassen. ½ cm dick ausrollen, anhand einer Schablone oder einer Ausstechform Eulen und Nikoläuse ausstechen / - schneiden, auf zwei Backbleche mit Folie legen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 20 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 130°C vorheizen. Die Bleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und gleichzeitig die Oberhitze auf 150°C hochstellen. Dann 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoglasur bestreichen und mit
Rosinen,
Mandeln oder
Nüssen nach Wunsch verzieren.

Elisen-Lebkuchen

6	Eier schaumig rühren.
50 g	Orangeat und
50 g	Zitronat kleinschneiden. Alles zusammen mit
100 g	Zucker,
200 g	gemahlenen Haselnüssen,
200 g	gemahlenen Mandeln,
100 g	gehackten Mandeln,
100 g	geraspelter Zartbitterschokolade,
20 g	Lebkuchengewürz,
5 EL	Honig,
1 TL	Rum und auf Wunsch
10 Tr.	Bittermandelöl mittels eines Kochlöffels zusammenrühren und 3 Stunden ziehen lassen. Mit der Lebuchenglocke auf Oblaten (70 mm Ø) verteilen und auf ein Backblech mit Backfolie setzen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 25-30 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 130°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ- Backofen stellen und gleichzeitig die Oberhitze auf 160°C hochstellen. Dann 25-30 Minuten backen.

Anschließend nach Belieben mit Schokolade oder Zuckerguss glasieren.

Edgar Engst

Rinderschmorbraten mit Glühweinsoße

Die MANZ-Kombipfanne L gleich zum Vorheizen in den Ofen stellen.

1,5 kg	Rinderschulter waschen, trockentupfen, rundum mit Salz und Pfeffer einreiben.
300 g	Möhren,
100 g	Sellerie,
1	Zwiebel und
1	Knoblauchzehe schälen und grob würfeln.
50 g	Butterschmalz in der Kombipfanne erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Nun das Gemüse in der Kombipfanne in
50 g	Butterschmalz scharf anbraten, wenden und nochmals braten.
1 EL	Tomatenmark unterrühren, mit
200 ml	Glühwein ablöschen, vollständig reduzieren lassen und Bratensatz lösen.
300 ml	Rotwein und
1 l	Rinderfond angießen. Ofen zurückschalten. Fleisch in der Kombipfanne bei 130°C 1,5 Stunden schmoren lassen. Kardamonkapseln, Gewürznelken, Zimtstange, Sternanis, Mark von ½ Vanilleschote und Lorbeerblätter zugeben, dann ca. 1 Stunde weitergaren. Fleisch aus der Soße nehmen und warmhalten. Die Soße durch ein Haarsieb gießen, mit
2 EL	Mehl und
2 EL	weicher Butter vermengen, abbinden 1:1 und abschmecken.

<u>Backvorgang:</u>
<u>Konventionelle Regelung</u>
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.
Den Rinderschmorbraten in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben, gleichzeitig die Temperatur auf 130°C reduzieren und ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

<u>Ober-/ Unterhitze-Regelung</u>
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 250°C vorheizen. Den Braten in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben, gleichzeitig die Ober- und Unterhitze auf 130°C zurückschalten und 1,5 Stunden schmoren lassen.

Knusprige Gans mit Bratäpfeln

(für 4 Personen)

1	Gans (2,5 - 3 kg) innen und außen waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer innen und außen einreiben und mit Salz und Majoran innen kräftig würzen.
1	Möhre schälen, waschen und klein schneiden.
2	Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Die klein geschnittenen Zwiebeln und Möhren in der MANZ Kombipfanne XL verteilen und mit
¼ l	Wasser angießen. Die Gans auf den Rost in die Pfanne setzen und im vorgeheizten Ofen 2 - 3 Stunden braten. Dabei nach und nach
¾ l	Wasser angießen. Die Gans öfters mit dem Bratenfond beschöpfen.
1	Zwiebel schälen und klein schneiden.
1 EL	Öl erhitzen und darin die Zwiebeln,
1 TL	Majoran und
1 EL	Sonnenblumenkerne andünsten. Dann
150 g	Preiselbeeren einrühren.
4	Äpfel (Cox Orange) waschen, das Kerngehäuse ausstechen und mit der Masse füllen. Nach 2 Stunden Bratzeit der Gans die Äpfel in die Kombipfanne XL dazu geben, den MANZ-Backofen auf 220°C hochschalten, die Gans mit
150 ml	dunklem Bier bestreichen und weitere 20 Minuten braten. Dabei öfter mit Bier bepinseln.

<u>Backvorgang:</u>
<u>Konventionelle Regelung</u>
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Die Gans in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 2-3 Stunden braten. Später auf 220°C hochschalten.

<u>Ober-/ und Unterhitze-Regelung</u>
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Gans in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 2-3 Stunden braten. Später Ober- und Unterhitze auf 220°C hochschalten.

Wintergemüse

200 g	kleine Blumenkohlröschen kurz in kaltes Essig-Salz-Wasser legen, dann abtropfen lassen.
200 g	größere Broccoliröschen waschen.
200 g	Möhren waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden.
200 g	Kohlrabi waschen, schälen und würfeln. Alles in die Kombipfanne geben und vermischen.
Etwas	Wasser zugeben und zugedeckt im vorgeheizten MANZ Backofen 35 Minuten garen.

<u>Backvorgang:</u>
<u>Konventionelle Regelung</u>
Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 140°C vorheizen.

<u>Ober-/ und Unterhitze-Regelung</u>
Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen.

Knochen von Geflügel auslösen

Geflügel innen und außen waschen, abtrocknen und mit der Brust nach unten auf ein Brett legen. Auf beiden Seiten des Rückgrats bis auf den Knochen einschneiden und die Haut ablösen.

- Das Schultergelenk ertasten, freilegen und durchtrennen, dabei im Gelenk leicht drehen.
- Das Fleisch entlang der Karkasse (Gerippe) bis zum Hüftgelenk ablösen, dieses ertasten, freilegen, durchtrennen.
- Das Fleisch entlang der Rippenknochen ablösen, die Messerklinge zeigt immer zur Karkasse.
- Beim Übergang zum Brustbein aufpassen, die Brust nicht verletzen. Die andere Hälfte ebenso ablösen.
- Das Brustbein von der Haut lösen, diese aber nicht beschädigen und dabei die Karkasse weg halten.
- Die Knochenstummel der Flügel umschneiden, abschaben, herausziehen, das Fleisch nach innen stülpen.
- Die erste Hälfte der Schenkelknochen abtrennen.
- Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer innen und außen einreiben und die Keulen zusammen binden.

Spinat-Käse-Walnussknödel

Kombipfanne zur Hälfte mit heißem Wasser füllen und beim Vorheizen in den Ofen stellen.

200 g	TK-Spinat (passiert) in einen Topf geben und erwärmen. Mit wenig Salz würzen.
500 g	Weißbrot (v. Vortag) in ½ cm gr. Würfel schneiden, in
¼ l	Milch einweichen und
100 g	Bergkäse (am Stück) rein reiben.
1	Zwiebel und
½	Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Deckel der Kombipfanne im Ofen erhitzen,
100 g	Butter darin schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin weich garen. Zwiebelmischung mit dem Spinat und
2	Eiern fein pürieren, zur Brotmischung geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
100 g	Walnusskerne grob zerkleinern, dazugeben, alles von Hand gut vermengen. Masse 30 Min. ziehen lassen, mit nassen Händen Knödel formen, salzen und in die Kombipfanne geben.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kombipfanne L mit den Knödeln in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, die Temperatur auf 100°C zurück stellen und 15 - 20 Minuten garen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
In dem MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Kombipfanne L mit den Knödeln in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, die Ober- und Unterhitze auf 100°C zurückstellen und 15-20 Min. garen

Weihnachtlich gefüllter Apfel mit Blätterteighaube (für 4 Personen)

Kombipfanne M gleich zum Vorheizen in den Ofen stellen.

200 g	Kartoffeln schälen, waschen, fein würfeln und mit Wasser bedecken.
1	große Zwiebel schälen und fein würfeln.
4	große Äpfel (Jonagold) waschen, vom Stielansatz her das Fruchtfleisch großzügig herausschneiden, dabei den Boden nicht durchstoßen, evtl. auch mit Hilfe eines Teelöffels oder Parisien aushöhlen.
1	Zitrone auspressen und mit dem Saft das Innere der Äpfel gut auspinseln, sowie das ausgehöhlte Fruchtfleisch würfeln und mit dem restlichen Zitronensaft mischen. Die Kartoffeln abgießen und mit einem Küchentuch trockentupfen.
2 EL	ÖL in die heiße Kombipfanne geben und erhitzen.
130 g	Speck würfeln und im Öl anbraten. Kartoffeln und Zwiebeln kurz mitbraten und mit frischem Majoran würzen. Die Apfelwürfel mit dem Saft zufügen,
etwas	Calvados zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 5 Minuten garen und abkühlen lassen.
200 g	Marzipan mit Puderzucker ausrollen und mit Hilfe einer Tasse Kreise (Ø ca. 8 cm) ausstechen.
225 g	Tiefkühl-Blätterteigscheiben (3 Stück) auf einem bemehlten Blech antauen lassen, aufeinander legen und rechteckig ausrollen. 4 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 13 cm ausstechen. Die Äpfel mit je einem Marzipankreis füllen und mit je einem Teigkreis bedecken.
4	Zimtstangen in die Mitte der Äpfel stecken.
1	Eigelb mit
1 TL	Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen, evtl. noch Blätter daraufsetzen, diese ebenfalls bestreichen, in die Kombipfanne setzen und goldbraun backen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen.
Das Gebäck in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 30 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 170°C vorheizen. Das Gebäck in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 200°C stellen und 30 Minuten backen.

Backweltmeister Siegfried Brenneis

Odenwälder Franzbrötchen mit Butter-/ Zimtzucker- oder Nussfüllung (12-13 Brötchen)

500 g Weizenmehl (Typ 550),
220 g Vollmilch,
30 g Hefe,
60 g Zucker,
10 g Vanillezucker,
75 g Butter,
50 g Ei,
5 g Salz und
15 g MANZ bestes Backmalz zu einem Teig verarbeiten, 6 Min. kneten und 20 Minuten ruhen lassen. Länglich formen und 5 mm dick und 45 cm breit ausrollen.
Dann Teigoberfläche mit Nussfüllung oder flüssiger Butter bestreichen und anschließend Zimtzucker aufstreuen. Teig zu einer Schnecke aufrollen und in 3,5 cm starke Stücke schneiden. Dann mit einem Drückholz in der Mitte eine Vertiefung eindrücken und die Stücke auf ein Backblech mit Backfolie absetzen. Nach halber Gehzeit mit Ei bestreichen.

Variante Nussfüllung:
300 g Nüsse (geröstet und gemahlen),
100 g süße Brösel
100 g Marzipan,
150 g Zucker,
50 g Ei,
210 g Vollmilch,
3 g Salz und
5 g Zimt vermischen bis eine kompakte Nussfüllmasse entsteht. Genauso verfahren wie oben.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und bei 180°C ca. 15 Min. backen.

Ober-/und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 180°C stellen und ca. 15 Minuten backen.

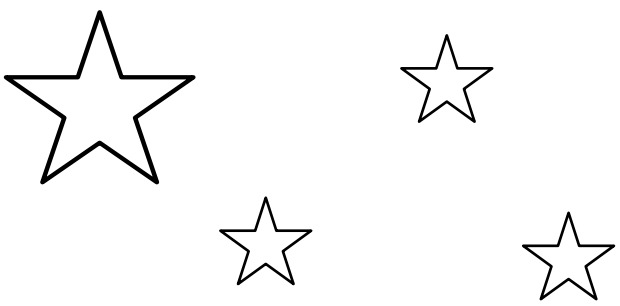
Französisches Weihnachtsbaguette
(4 Baguette à 300 g)

Am Vortag:
Einen Weizensauerteig aus
60 g franz. Weizenmehl Type T80,
50 g warmen Wasser und
10 g altem Sauerteig herstellen und 12-18 Stunden bei 35°C reifen lassen.
Einen Vorgeig aus
60 g franz. Weizenmehl Type T65
60 g Wasser und
2 g Hefe herstellen, 3 Stunden bei Zimmertemperatur anspringen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen
90 g Rosinen über Nacht in
20 g Glühwein einweichen.

Am Backtag:
120 g Sauerteig vom Vortag,
122 g Vorteig vom Vortag,
480 g franz. Weizenmehl T65,
300 g Wasser,
12 g Hefe und
14 g Salz in 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Kurz vor Ende die eingeweichten Rosinen vom Vortag und
60 g geröstete gestiftete Mandeln unterlaufen lassen. In 1 Std. den Teig 3x zusammenlegen. 30 Minuten Teigruhe. 300 g Stücke abwiegen, vorlängen, 20 Minuten Teigruhe und dann aufarbeiten. Nach weiteren 30 Minuten die Baguettes mit Roggenmehl abstauben, einschneiden.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.
Die Baguettes in den vorgeheizten MANZ-Backofen mit einem Baguetteschieber direkt auf die Backplatte schieben und 22 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Baguettes in den vorgeheizten MANZ-Backofen mit einem Baguetteschieber direkt auf die Backplatte schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 250°C hochstellen und 22 Minuten backen.



Karl Kirmeier

Kirmeier-Royal-Rezepte

Je nach Hefemenge verkürzt bzw. verlängert sich die Gärzeit. Nachfolgend finden Sie eine Tabelle mit Ca.-Angaben, die sich auf Kirmeier-Rezepte beziehen. Natürlich ist die Gärzeit auch von der Raumtemperatur abhängig.

Hefemenge:	5 g	10 g	20 g	40 g	80 g
Gärzeit:	8 Std.	6 Std.	4 Std.	2 Std.	45-60 Minuten

Sauerteigvermehrung 35°C

200 g Sauerteig in
750 g 35°C warmem Wasser auflösen.
1.000 g Roggenvollkornmehl dazugeben und mit einem Rührlöffel oder einer Hand zu einem festen Teig (so fest wie ein Töpferton) vermischen (nicht kneten). Dann den Teig in 200 g, 400 g oder 600 g Portionen abwiegen und in 3-Liter-Gefrierbeutel füllen. Die Beutel mit einem leichten Knoten zuknöpfen, damit etwaige Gärungs-Gase noch austreten können. Die Teigbeutel in einem Gärschrank bei 35°C 1-2 Tage milchsauer vergären lassen. Anschließend im Kühlschrank aufbewahren oder platt drücken und einfrieren.

Tipp: Sollte kein Gärschrank vorhanden sein, könnte man die Teigbeutel auch in die linke oder rechte Hosentasche geben, damit die Milchsäurebakterien zu ihrer „Betriebstemperatur" 35°C kommen.

Vinschgauer

30 g Meer- oder Steinsalz in
800 g kaltem Wasser auflösen.
10-80 g Hefe (siehe Tabelle) und
400 g Sauerteig zugeben und im Salzwasser gut auflösen.
800 g Weizenvollkornmehl nach und nach mit einem Rührlöffel oder einer Hand vermischen (nicht kneten). Das Mehl muss nicht immer aufgebraucht werden, lieber einen weicheren Teig verarbeiten als einen zu festen Teig. Den Teig je nach Hefemenge gehen lassen, dann zu Fladen formen, nochmals 10-20 Minuten gehen lassen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche entfernen.
MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.
Direkt auf der Backplatte je nach Größe zwischen 10 - 30 Minuten backen.

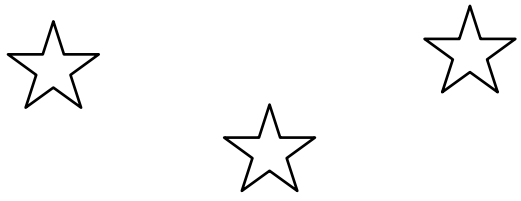
Ober-/und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die Fladen in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und gleichzeitig die Oberhitze auf 250°C stellen. Je nach Größe zwischen 10 und 30 Minuten backen.

Marmorkuchen - Niedertemperaturbacken (mit Sauerteig)

100 g Sauerteig,
250 g Butter,
500 g Honig,
8 Eier (200 g),
~ 50 g Milch oder Wasser,
10 g Meer- oder Steinsalz,
~ 600 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl,
1 Päck. Backpulver und
2-3 EL Kakao zu einem Teig verarbeiten

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 85°C vorheizen.
4 Stunden bei 85°C backen (pro 1 cm 1 Stunde backen)

Ober-/und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 85°C vorheizen.
4 Stunden bei 85°C backen (pro 1 cm 1 Stunde backen)



Backermeister Hans Som und Team Holland

Kerstbrood - Holländ. Christstollen

350 g	Mehl Typ 550,
50 g	Hefe,
200 g	Milch und
50 g	Eier zu einem Vorteig verarbeiten und 20 Minuten gehen lassen. Dann
150 g	Mehl Type 550,
35 g	Farinzucker,
10 g	Salz,
10 g	abgeriebene Zitronenschale und
100 g	Butter hinzufügen und einen geschmeidigen Teig herstellen, der nicht mehr klebt. Den Teig 5 Minuten gehen lassen. Inzwischen
500 g	gewaschene Rosinen mit
100	eingeweichten Nüssen und
10 g	Rum vermischen und dann vorsichtig unter den Teig arbeiten. Den Teig in 3 Stücke teilen und jeweils rund wirken. Die Kugeln 20 Minuten gehen lassen, dann oval formen. Diese weitere 10 Minuten gehen lassen, dann ausrollen.
300 g	Marzipan einarbeiten (jeweils 100 g) und zu Stollen formen und auf einem Backblech mit Backfolie 25 Minuten gehen lassen. Dann 30 Minuten backen. Die Stollen aus dem Ofen nehmen und gleich gut mit Butter einpinseln. Wenn die Stollen abgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 190°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 30 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 190°C stellen und 30 Minuten backen.

Holländisches Käsebrot

Am Vortag:

62 g	Mehl Type 550 mit
62 g	Wasser (20°C) und
1 g	Hefe klumpenfrei verrühren, 2 Stunden gehen lassen und gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag:

500 g	Mehl Type 550 mit
12 g	Meer-/Steinsalz,
6 g	Hefe,
125 g	Vorteig vom Vortag und
300 ml	Wasser (kalt) verkneten. 3 Minuten vor Ende der Knetzeit nochmals
50 ml	Wasser (kalt) zugeben (Teigtemperatur ca. 24°C).
400 g	mittelreifen Gouda (gewürfelt, ca. 0,5 cm) und
20 g	körnigen herzhaften Senf vorsichtig unter den Baguetteteig kneten, in eine leicht gefettete Schüssel geben und 90 Minuten gehen lassen. 350-g-Stücke abwiegen, diese rundwirken, 30 Minuten gehen lassen und erneut rundwirken. Die Unterseite in Sonnenblumenkerne drücken und auf ein Backblech mit Backfolie setzen. 75 Minuten gehen lassen und gut einmehlen. Kreuzförmig einschneiden

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 235°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen. Mit einer Pflanzenspritze für etwas Dampf sorgen, sofort auf 205°C zurückschalten und ca. 25 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 235°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, mit einer Pflanzenspritze oder der Vaporfunktion für etwas Dampf sorgen, gleichzeitig die Oberhitze auf 205°C zurückschalten und ca. 25 Minuten backen.

Joghurt-Brot mit Walnüssen

Am Vortag:

	Für den Roggensauerteig
285 g	Roggenmehl (Type 1150),
225 g	Wasser (ca. 30°C) und
25 g	Som-Vorteig gut vermischen und abgedeckt 16 Std. bei 27°C gehen lassen.
	Für den Weizensauerteig
150 g	Weizenmehl (Type 1050),
150 g	Wasser,
2 g	Hefe und
3 g	Salz vermischen, 2 Std. gehen lassen und dann 14 Stunden im Kühlschrank lagern.

Am Backtag:

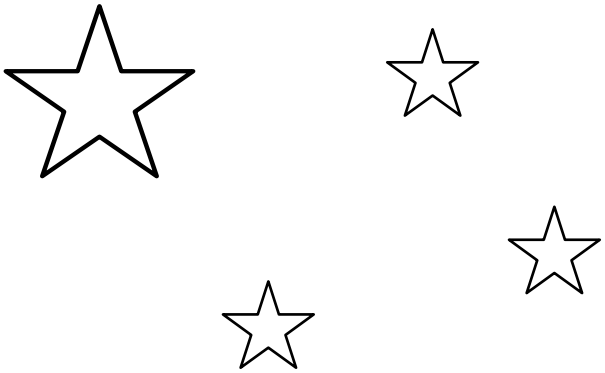
420 g	Weizenmehl (Type 1050),
150 g	Roggenmehl (Type 1150),
240 g	Wasser, lauwarm (ca. 35°C),
150 g	Joghurt,
21 g	Salz und
15 g	Hefe zusammen mit
535 g	Roggensauerteig und
305 g	Weizenvorteig 10 Min. zu einem Brotteig kneten.
100 g	Walnüsse (geröstet) vorsichtig unterkneten. Teig in einer eingefetteten Schüssel 30 Min. gehen lassen. Anschließend zwei Brote formen in Gärkörben nochmals 1 Std. gehen lassen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen.
Das Brot in den vorgeheizten MANZ-Backofen direkt auf die Backplatte schieben und bei 230°C 12 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten und ca. 50 Minuten fertig backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 170°C vorheizen. Das Brot in den vorgeheizten MANZ-Backofen direkt auf die Backplatte schieben und bei 200°C 12 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten und ca. 50 Minuten fertig backen.

Vorteig mit Äpfeln à la Som

500 g	Apfelschalen mit
2.000 g	Wasser vermischen und 3 Tage lang bei 30°C (Gärschrank) stehen lassen (jeden Tag einmal umrühren), nach 3 Tagen sollen sich kleine Bläschen gebildet haben. Alles durch ein Sieb drücken (abgesiebtes Apfelwasser aufheben).
500 g	Apfelwasser mit
500 g	Weizenmehl verrühren. 8 Stunden bei 30°C stehen lassen. Fertig!



Hildegard & Walter Hämmerle

Marillen Mandelbrot à la Hildegard

Teig für Masse:
370 g Mehl,
375 g Milch und
35 g Hefe mischen und. ca. 1 Std. gehen lassen.
Für den Mantel:
500 g Mehl mit
1 TL Salz,
30 g Hefe,
250 g Milch,
30 g Butter und
30 g Zucker vermischen und ca. 1 Std. gehen lassen.
Für die Füllung:
750 g geschnittene Aprikosen,
350 g gemahlene Aprikosen (durch den Fleischwolf gedreht),
350 g geschnittene Feigen,
500 g Rosinen,
250 g Zucker,
600 g gehackte Mandeln,
1 TL Zimt und
60 g Aprikosenlikör gut vermischen, den Teig für Masse dazugeben und mit den Händen gut untermischen. Fertige Füllung in ca. 12 Portionen aufteilen, ebenso den Teig für den Mantel, diesen dünn ausrollen und mit geformter Füllung belegen. Teigenden mit Eiweiß bestreichen und umwickeln. Oberfläche mit einem Eigelb-Sahne-Gemisch bestreichen, mit einer Gabel gut einstechen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 45 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 170°C stellen und 45 Minuten backen.

Hefe-Nuss-Partystange (Für 4 Kastenformen 40x5,5x5cm)

Hefeteig:
125 g Butter (zimmerwarm) mit
150 g Zucker und
10 g Salz schaumig rühren.
1.000 g Weizenmehl Type 405 oder 550,
1 Ei,
42 g Hefe,
500 ml Milch und den Saft und die Schale von
1 Zitrone dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Nussfüllung:
700 g Nüsse (gemahlen),
300 g Zucker,
½ EL Zimt,
etwas Wasser und
etwas Rum gut vermischen. Den Teig in 4 Teile aufteilen, rechteckig ausrollen und ¼ der Nussfüllung aufstreichen.
Dann den Teig aufrollen und in je 8-10 Stücke schneiden. Die Partystangenform mit MANZ bestes Backtrennspray einsprühen und die Stücke mit dem Schnitt nach oben nebeneinander in die Kastenform legen. 15-20 Minuten gehen lassen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen.
MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen. Die Formen in den vorgeheizten MANZ-Ofen stellen und 30 - 35 Min. backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen. Die Formen in den MANZ-Ofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 170°C stellen und 30-35 Minuten backen.

Hildegard & Walter Hämmerle

Linzer Augen

250 g Mehl mit
180 g Butter,
120 g Puderzucker,
1 Päck. Vanillezucker,
1 Msp Zimt,
3 EL Milch und
100 g geriebenen Mandeln zu einem Mürbteig verarbeiten und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit der MANZ Ausrollhilfe dünn ausrollen und runde Scheiben ausstechen. Die Hälfte der Scheiben mit 3 kleinen Löchern versehen (Linzer Ausstecher) und auf ein Backblech mit Backfolie setzen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und hell backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und hell backen.

Die Vollscheiben mit Johannisbeermarmelade bestreichen, die gelochten Scheiben aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.

Gefüllte Nussscheiben

Teig:
200 g Mehl mit
125 g Butter,
75 g Puderzucker,
75 g geriebenen Haselnüssen und
2 Eigelb zu einem Mürbteig verarbeiten und 30 Minuten kalt stellen.
Dann mit der Ausrollhilfe dünn ausrollen, Kreise ausstechen und auf ein Backblech mit Folie legen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 12 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 12 Minuten backen.

Füllung:
100 g Schokolade schmelzen und
etwas geriebene Haselnüsse dazugeben.
Die Füllung auf eine Scheibe streichen, die zweite Scheibe darauf setzen.

Schokoladenglasur:
100 g Kochschokolade schmelzen und ungefähr die gleiche Menge Butter dazugeben, bis eine schöne Konsistenz entsteht.

Die zusammengeklebten Nussscheiben zur Hälfte in die Schokolade tauchen.

Plätzchenwerkstatt

Springerle

4 Eier mit
280 g Puderzucker und
etwas Zitronensaft gut aufschlagen.
500 g Weizenmehl Type 405,
Vanille, Salz und
Anis unterarbeiten. Den Teig 1 Stunde kühl stellen, danach ausrollen und ausmodeln. Die Form ausschneiden oder ausstechen und auf ein Backblech mit Backfolie legen. Die Springerle über Nacht abtrocknen lassen

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 140°C vorheizen.
Die Springerle in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 20 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen. Die Springerle in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 20 Minuten backen.

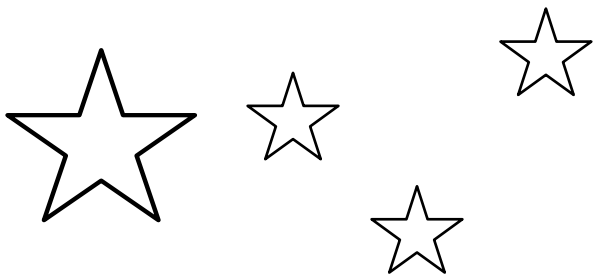
Bärentatzen

7 Eiweiß mit
500 g Zucker steif schlagen.
500 g gemahlene Mandeln und
50 g Kakao unterheben und kühlstellen. Kleine Kugeln formen und in
etwas Zucker wälzen. Bärentatzen-Model draufdrücken, auf ein Backblech mit Backfolie legen und abtrocknen lassen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Die Bärentatzen in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 15 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Bärentatzen in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben, 15 Minuten backen.

Abkühlen lassen und den flachen Teil in flüssige Schokolade tauchen.



Zimtsterne

4 Eiweiß (100-120 g) zu sehr steifem Schnee schlagen,
250 g feinen Zucker zugeben und gut schaumig rühren.
2-3 TL Zimt zugeben,
375 g Mandeln (gemahlen) langsam unterheben und kühl stellen. Dann auf gemahlenen Mandeln ausrollen.
3 Eiweiß mit
1 Tr. Zitronensaft und
400 g Puderzucker vermischen, auf dem ausgerollten Teig aufstreichen. Zimtsterne mit einem klappbarem Zimtsternausstecher ausstechen
und auf ein Backblech mit Backfolie setzen.
Die Teigreste mit Mandeln (gemahlen) und Zimt verkneten und von vorn beginnen.

Die ausgestochenen Zimtsterne vor dem Backen ½-1 Tag abtrocknen lassen und dann backen.

Tipp: Wird der Guss braun, die Backtemperatur reduzieren bzw. die Zimtsterne länger abtrocknen lassen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
MANZ–Backofen auf 160°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im MANZ-Backofen) und Zimtsterne 10-15 Minuten backen.

Ober- / und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen. Zimtsterne 10-15 Minuten backen.

Plätzchenwerkstatt

Orangenzungen

200 g Butter oder Margarine und
100 g Zucker sehr schaumig rühren.
4 Eigelb einzeln dazugeben.
100 g Marzipan fein zerdrücken (durch eine Spätzle- oder gut gereinigte Knoblauchpresse drücken) und unterrühren.
1 Orange auspressen und den Saft davon,
1 Pck. Orangen-Aroma und
1 kl. Flasche Orangenschalen-Aroma untermengen.
260 g Mehl dazugeben.
Mit einem Spritzbeutel ca. 5 cm lange Streifen auf ein Backblech mit Folie spritzen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 10-15 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 180°C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 10-15 Minuten backen.

1 Glas Orangenmarmelade glatt rühren und das Gebäck am Boden bestreichen, zusammenkleben und trocknen lassen. Die Enden in
1 Pck. Zartbitter-Kuvertüre tauchen oder die Orangenzungen mit der Kuvertüre besprenkeln.

Marzipankringel mit Marmelade

110 g Butter,
1 Pck. Vanillezucker,
70 g Zucker,
160 g Mehl und
2 Eigelb zu einem Mürbteig kneten und diesen ca. 1 Stunde kalt stellen.

300 g Marzipanrohmasse reiben oder alternativ ganz klein schneiden.
2 Eiweiß steifschlagen und mit dem Marzipan einige Minuten verrühren bis eine gleichmässige Masse entsteht.
Die Marzipanmasse nun in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Mürbeteig nochmal kurz kneten, auf einer leicht bemehlten Fläche 3 - 4 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und auf ein Backblech mit Folie setzen.
Nun die Marzipanmasse kringelförmig darauf spritzen.
Die Kringel mit passierter Erdbeermarmelade füllen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ–Backofen auf 160°C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 10-12 Minuten backen.

Ober- / und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 10-12 Minuten backen.

Nach dem Backen für eine schöne glatte Oberfläche noch ein Tupfer Marmelade obendrauf setzen und mit Puderzucker bestauben.

Plätzchenwerkstatt

Hausfreunde mit Marzipan

175 g Mehl,
75 g Speisestärke,
65 g Zucker,
1 Pck. Vanillezucker,
1 Ei und
165 g Butter zu einem Mürbteig verarbeiten.
Im Kühlschrank ca. 60 Minuten ruhen lassen.
Mit der MANZ-Ausrollhilfe 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Förmchen ausstechen.
Auf ein Backblech mit Folie setzen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 10 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem zweiten zusammensetzen.
200 g Marzipan-Rohmasse und
100 g Puderzucker miteinander verkneten und dünn ausrollen und wieder mit runden Förmchen ausstechen. Die Plätzchen erneut mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und auf jedes ein ausgestochenes Marzipanteil setzen. Mit Schokoladenglasur bestreichen und mit einer Walnusshälfte verzieren.

Florentiner

150 g Mehl Typ 405 mit
50 g Zucker,
1 Pck. Vanillezucker,
2 EL Wasser und
65 g Butter zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen. Kleine runde Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech mit Folie setzen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ–Backofen auf 160°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 5-8 Minuten vorbacken.

Ober- / und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 5-8 Minuten vorbacken.

50 g Butter mit
100 g Zucker,
2 EL Honig,
⅛ l Sahne,
100 g gehackten Mandeln und
100 g gehobelten Haselnüssen vermischen und
25 g gehackte Belegkirschen unterrühren. Das ganze einmal aufkochen, dann abkühlen lassen.
Die Masse mit einem TL auf die Plätzchen geben und mit dem Belag nach oben auf das Backblech setzen.
Dann ca. 10 Min. fertig backen
So lange die Plätzchen noch warm sind den übergelaufenen Belag etwas in Form drücken.
Die abgekühlten Plätzchen auf der Teigseite mit Schokoladenglasur bestreichen.

Ulmer Brot

4 Eier,
500 g brauner Zucker,
60 g Zitronat,
60 g Orangeat,
250 g Butter,
20 g Zimt,
etwas Nelken (gemahlen)
125 g Sultaninen,
5 g Hirschhornsalz,
750 g Weizenmehl Typ 405 und
2 - 3 EL Quittengelee zu einem Teig verarbeiten und kalt stellen. Dann zu Rollen formen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen.

Ober-/und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen.

Anschließend in schräge Streifen schneiden und nach Wunsch dekorieren.

Stefan´s Tortenzauber

Bratapfelkuchen (für 1 Tortenform 26 cm Ø)

250 g	Weizenmehl Typ 405 mit
1 TL	Backpulver,
125 g	Zucker,
1 Prise	Salz,
1 Päck.	Vanillezucker,
1	Ei und
125 g	Butter verkneten, in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Tortenform drücken.
12	mittelgroße Äpfel entkernen und auf dem Mürbteig verteilen. Die Äpfel je nach Geschmack mit Johannisbeergelee und Rosinen füllen.
600 g	Sahne mit
1 Päck.	Vanillezucker,
75 g	Zucker und
1 Päck.	Vanillepuddingpulver aufkochen und über die Äpfel gießen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf ca. 170°C vorheizen.
Die Tortenform in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 60-70 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf ca. 140°C vorheizen. Die Tortenform in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 170°C hochstellen und 60 - 70 Minuten backen.

Spekulatius-Schnitte (Für ein MANZ Backblech 43 x 36 cm)

Biskuit:

8	Eier mit
200 g	Zucker und
1 Prise	Salz schaumig rühren.
200 g	Weizenmehl Type 405 oder 550 und
1 Päck.	Vanillepuddingpulver vermischen, sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein hohes MANZ Backblech mit Dauerbackfolie geben und mit der Palette verstreichen In den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
MANZ–Backofen auf 250°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 7-8 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 250°C erhöhen und 7-8 Minuten backen.
Den ausgekühlten Biskuit auf eine Tortenplatte stürzen

Belag:

2½ l	Sahne aufschlagen.
40-45 g	Spekulatiusgewürz,
6-7 Päck.	Sahnesteif und
50 g	Zucker gut vermischen und einrieseln lassen.
1 Glas	Preiselbeeren auf dem ausgekühlten Biskuit verstreichen.
1 Päck.	Spekulatius darauf verteilen und anschließend die Sahne darauf geben. Mit einer Palette glatt streichen. Den Rand mit Sahne bestreichen und mit
1 Päck.	Mandelblättchen (geröstet u. abgekühlt) dekorieren. Auf Wunsch mit Sahnetupfen und Schokofiguren verzieren.

Schwarzwälder (für 1 Tortenform 26 cm Ø)

Dunkler Biskuit:

6	Eiweiß mit
180 g	Zucker,
1 Päckchen	Vanillezucker und
1 Prise	Salz schaumig rühren.
6	Eigelb kurz unterrühren.
160 g	Mehl und
1 Päckchen	Schokopuddingpulver mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig in die MANZ Tortenform mit Backfolie füllen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf ca. 170°C vorheizen.
Die Tortenform in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 45 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf ca. 150°C vorheizen. Die Tortenform in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 170°C erhöhen und 45 Minuten backen.

Anschließend den erkalteten Boden 2x waagerecht durchschneiden.

Füllung:

	Saft von einem Glas Sauerkirschen mit
3 EL	Gustin und
2 EL	Zucker aufkochen.
2 Gläser	abgetropfte Sauerkirschen und
2 EL	Kirschwasser zufügen. Abkühlen lassen und auf den unteren und den mittleren Tortenboden streichen.
gut 1 l	Sahne steif schlagen. ¼ l der Sahne auf den unteren Tortenboden streichen, den mittleren Tortenboden daraufsetzen. ¼ Sahne auf den mittleren Tortenboden streichen und den oberen unbestrichenen Tortenboden draufsetzen. Mit der restlichen Sahne die Torte oben und am Rand bestreichen. Oben am äußeren Rand 16 Sahnerosetten gleichmäßig auftragen und
16	Kirschen auf die Rosetten verteilen. dann mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Stefan´s Bäcker-Team

Herrgottstaler Bauernbrot (1 Laib à 3½ kg)

1.100 g Roggen fein gemahlen mit
500 g Weizenmehl Type 1050,
40 g Meer- oder Steinsalz,
40 g Zucker,
40 g Hefe,
800 g Sauerteig und ca.
1.200 g Wasser zu einem Teig verarbeiten. Teigruhe ca. 60 Min. (dazw. 2 x aufnehmen), formen, in einen bemehlten Gärkorb geben, 30 Min. gehen lassen

optional das Brot entnehmen und mit einem Streichsud aus
50 g geröstetem Kartoffelmehl mit
300 g Wasser aufgekocht bestreichen und das Brot für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche entfernen, MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen. Den Teig aus dem Gärkorb auf einen bemehlten Brotschieber stürzen, auf Wunsch einschneiden und in den vorgeheizten MANZ-Backofen direkt auf die Backplatte schieben. 20-30 Min. bei voller Temperatur backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist), dann den Ofen ausschalten und fertig backen. Gesamtbackzeit ca. 2 Stunden.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Den Teig aus dem Gärkorb auf einen bemehlten Brotschieber stürzen, auf Wunsch einschneiden, in den vorgeheizten MANZ-Backofen direkt auf die Backplatte schieben und gleichzeitig die Oberhitze auf 250°C stellen. 20-30 Min. backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist), dann den Ofen ausschalten und fertig backen. Gesamtbackzeit ca. 2 Stunden.

Speckseelen

15 g Zucker mit
20 g Hefe und
350 ml Wasser verquirlen.
500 g Weizenmehl Type 550,
20 g Schweineschmalz und
10 g Salz zugeben und zu einem weichen Teig verkneten.
200 g gewürfelten Bauchspeck unterheben,
90 Minuten gehen lassen (dazwischen 2x aufarbeiten).
Die Seelen nass ausbrechen (längliche Form), auf ein Backblech mit Folie legen, mit grobem Salz und Kümmel bestreuen

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Den MANZ-Backofen auf 240°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).
Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 12-15 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 210 °C vorheizen. Beim Beschicken die Oberhitze auf 240 °C erhöhen, etwas Dampf zugeben und ca. 12-15 Minuten backen.

Brötchen (ca. 20 Stück à 80 g)

1.000 g Weizenmehl Type 405 oder 550,
23 g Salz,
30 g Hefe,
20 g MANZ Bestes Backmalz,
550 ml Wasser oder Milch und
50 g Olivenöl oder Butter zu einem nicht zu festen Teig verkneten und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
Den Teig in 80 g-Stücke abwiegen und zu Brötchen formen. Gut aufgehen lassen.
Die Brötchen auf Backbleche mit Backfolie setzen und nach Wunsch mit einem scharfen Messer einschneiden.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen, MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen. Die Backbleche in den Backofen schieben und ca. 15-20 Minuten backen.
Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 230°C erhöhen, etwas Dampf zugeben und 15-20 Minuten backen..

Stefan´s Bäcker-Team

Laugenbrezeln (Für 2 Backbleche mit Backfolie)

1.000 g	Weizenmehl Type 550 mit
80 g	Schweine-, Butterschmalz oder Butter
20 g	MANZ Bestes Backmalz,
23 g	Salz,
30 g	Hefe und
500 g	kaltem Wasser 10 Minuten lang zu einem festen Teig verkneten. Anschließend den Teig in 80 g-Stücke aufteilen, mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen), kurz ruhen lassen, dann auf Zigarrengröße rollen. Danach die gerollten Teigstücke weiter zu Strängen von ca. 50 cm rollen, daraus Brezeln schlingen und diese weitere 15 Minuten ruhen lassen. Die geformten Teiglinge ca. 15 Minuten absteifen lassen (ans offene Fenster oder in den Kühlschrank stellen). Anschließend kurz in MANZ Brezellauge tauchen, abtropfen und auf ein Backblech mit Backfolie legen. Dann mit grobem Salz (oder Sesam) bestreuen und die Brezeln an der Rückseite mit einem scharfen Messer einschneiden.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen, MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen. Die Backbleche in den Backofen stellen und ca. 11-15 Minuten backen. Wenn eine stärkere Kruste gewünscht wird, die Backfolie mit dem Backgut direkt auf die Backplatte des MANZ-Backofens schieben.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Backbleche in den Backofen stellen und die Oberhitze gleichzeitig auf 230°C erhöhen und ca. 11-15 Minuten backen.

Laugenbrötchen:

Den Teig in 70-g Stücke (ca. 25 Stück) aufteilen und diese mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen). Die Teigkugeln mit dem Teigschluss nach unten auf ein bemehltes Backbrett setzen, mit einer Folie abdecken und ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

Tipp
Teiglinge vor dem Belaugen einfrieren.
Bei Bedarf aus der Gefriertruhe nehmen, direkt belaugen, kurz warten, einschneiden, mit Brezelsalz bestreuen und backen.

Stefan´s Bäcker-Team

Hefezopf (2 Zöpfe à ca. 750 g)

800 g	Weizenmehl Type 405 oder 550 mit
350 ml	Milch (oder 300 ml Milch und 1 Ei),
150 g	Zucker,
100 g	Butter (weich),
8 g	Salz,
84 g	Hefe und eventuell geriebener Zitronenschale und Vanille zu einem festen Teig verkneten. Ca. 15-30 Minuten gehen lassen, in 6 Stränge teilen und zu zwei Zöpfen flechten. Die Zöpfe auf ein Backblech mit Backfolie legen, mit Ei abstreichen und 20-40 Minuten gehen lassen.
	Nochmals mit Ei abstreichen, eventuell mit Mandeln (gestiftelt) und Hagelzucker bestreuen.
Tipp:	Bei Verwendung von Rosinen, diese vorher in Wasser oder Rum („lustige Rosinen") einweichen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
MANZ-Backofen auf 160-170°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 25-30 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 150°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 170-180°C erhöhen und 25-30 Minuten backen.

Nikoläuse (8 Stück à 200 g)

1.000 g	Weizenmehl Type 550 mit
125 g	Butter,
150 g	Zucker,
500 g	Milch,
16 g	Vanillezucker,
10 g	Salz und
42 g	Hefe verkneten, gehen lassen, in 8 Teile teilen, Nikoläuse formen, erneut gehen lassen, mit Eigelb bestreichen und auf ein Backblech mit Folie setzen

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 20 Minuten backen.

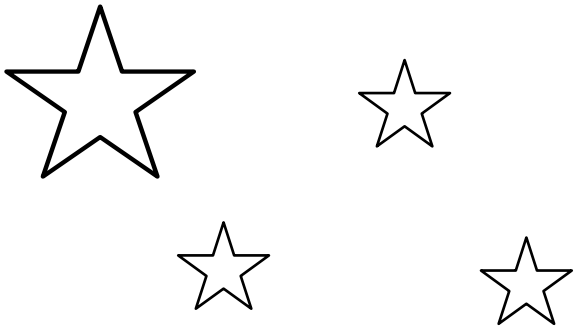
Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 200°C stellen und ca. 20 Minuten backen.

Hefe-Stern (2 Sterne à ca. 750 g)

800 g	Weizenmehl Type 405 oder 550 mit
350 ml	Milch (oder 300 ml Milch und 1 Ei),
150 g	Zucker,
100 g	Butter (weich),
8 g	Salz,
84 g	Hefe,
etwas	geriebener Zitronenschale und Vanille zu einem festen Teig verkneten. 15-30 Minuten gehen lassen. Den Teig in zwei Teile teilen, zu Kugeln formen und ca. 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend auf einen Durchmesser von 20-22 cm flachdrücken. Den Brotdrücker fest durch den Teig drücken und alle sechs Spitzen nacheinander nach außen klappen. Die Sterne auf ein Backblech mit Backfolie legen, mit Ei abstreichen und 20-40 Minuten gehen lassen.
	Nochmals mit Ei abstreichen, eventuell mit Mandeln (gestiftelt) und Hagelzucker bestreuen.
Tipp:	Bei Verwendung von Rosinen, diese vorher in Wasser oder Rum („lustige Rosinen") einweichen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
MANZ-Backofen auf 160-170°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen). Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 25-30 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober-/ Unterhitze auf 150°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 170-180°C erhöhen und 25-30 Minuten backen.



Stefan´s Bäcker-Team

Christstollen (Für 2 Stollen à 800 g)

Am Vortag:

360 g Sultaninen,
40 g Zitronat,
40 g Orangeat,
25 g Rum,
20 g Wasser (heiß) und
80 g gestiftelte, geröstete Mandeln (erst 2-3 Std. in heißem Wasser einweichen) mischen und 24 Std. ziehen lassen.

Am Backtag:

24 g Hefe in
144 g Milch auflösen und mit
180 g Weizenmehl zu einem Vorteig verarbeiten und 30 Minuten kühl ruhen lassen.
230 g Butter,
60 g Zucker,
7,5 g Meer- oder Steinsalz,
3 g Stollengewürz,
1 g Zitronenaroma,
1 g Vanillearoma und
40 g Marzipan-Rohmasse geschmeidig arbeiten
50 g Eier nach und nach zugeben. Zum Schluss
330 g Weizenmehl unterkneten.
348 g Vorteig nur kurz unterkneten (marmorieren) und ca. 30 Min. kühl ruhen lassen. Dann kräftig durchkneten, zum Schluß die eingeweichten Trockenfrüchte vorsichtig unterarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen.
800-g-Stücke abwiegen, rundwirken, lang zu Stollen formen und auf ein Blech oder in Stollenhauben legen. Kurz gehen lassen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
MANZ-Backofen auf 190°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen). Die Bleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 60 - 70 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Oberhitze und die Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Christstollen in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 190°C hochstellen und 60 - 70 Minuten backen.

30 Min. nach dem Backen mit Butter (geschmolzen) bestreichen und in Zucker wälzen.
Über Nacht auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Quark-Mandel-Stollen

500 g Mehl Type 550 mit
35 g Hefe,
150 g Zucker,
1 Päck. Vanillinzucker,
1 Prise Salz,
5 Tropfen Bittermandel-Aroma,
1 Msp gemahlene Nelken,
1 Msp Kardamonpulver,
1 Msp Zimt,
etwas abgeriebene Zitronenschale,
2 Eier,
175 g weicher Butter und
250 g Magerquark verkneten.
250 g abgezogene, gemahlene Mandeln unterkneten. Den Teig zu Stollen formen und in Ringen auf ein Backblech mit Folie setzen.

Backvorgang:
Konventionelle Regelung:
Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 50-60 Minuten backen.

Ober-/ Unterhitze-Regelung
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 180°C hochstellen und 50-60 Minuten backen

MANZ Vollkornbackstube

Vollkorn-Hutzelbrot (für 5 MANZ Holzbackformen klein)

Am Vortag:

125 g Zwetschgen getrocknet,
125 g Aprikosen getrocknet,
125 g Feigen getrocknet,
125 g Sultaninen und
125 g Birnen waschen, grob schneiden und in
500 g Wasser ca. 8-10 Stunde einweichen.
125 g Haselnüsse separat einweichen.

Am Backtag:

Früchte absieben und ca. 250 ml Einweichwasser aufheben.
500 g Weizenvollkornmehl fein mit Einweichwasser und
1 Msp. Nelkenpulver,
1 Msp. Anispulver,
1 Msp. Fenchelpulver,
etwas Meer- oder Steinsalz und
30 g Hefe zum Einweichwasser hinzugeben und zu einem Brei verrühren.
2 EL Honig und
2 EL Rum zugeben und zu einem glatten Teig kneten.
Die Haselnüsse absieben und mit den Früchten zum Teig geben. Ca. 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in 5 gleichmäßige Teile teilen und in die Papiereinsätze der Holzbackform geben. Nochmal 30-60 Minuten gehen lassen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen, MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen. Die Holzbackformen direkt auf die Backplatte stellen,gleichzeitig die Temperatur auf 170°C zurückstellen und 40-55 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Holzbackformen direkt auf die Backplatte stellen, gleichzeitig die Ober- und Unterhitze auf 170°C zurückschalten und 40-55 Minuten backen.

Danach mit Honigwasser (1 EL Honig, 5 EL heißes Wasser) bestreichen.

Vollkorn-Haselnussmakronen

4 Eiweiß steif schlagen,
100 g Honig,
1 Prise Vanille und
1 Prise Meer- oder Steinsalz unterrühren und
300 g gem. Haselnüsse unterheben.
Auf ein MANZ-Backblech mit Folie mithilfe zweier Teelöffel Häufchen setzen und mit ganzen Haselnüssen dekorieren.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen, MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 12-15 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 12-15 Minuten backen.

Napoleonhütchen

250 g Dinkelvollkornmehl mit
125 g Butterflocken,
60 g Honig,
1 Ei und dem Abrieb der Schale
½ Zitrone zu einem Mürbteig verkneten. In Folie packen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
100 g geriebene Nüsse mit
80 g Honig,
1 EL Rum und
1 EL Sahne verrühren. Den kalten Mürbteig mit der MANZ Ausrollhilfe 3 mm dick auswellen, Kreise ausstechen und auf ein MANZ- Backblech mit Backfolie legen.
Kleine Häufchen der Nussmasse in die Kreismitte setzen und den Kreis vorsichtig an 3 Stellen nach oben klappen und somit zu Hütchen formen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen, MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 15 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 15 Minuten backen.

Vollkorn-Zitronenkrapfen

100 g Butter schaumig rühren.
80 g Blütenhonig
1 Eigelb,
1 Prise Vollmeersalz und den Saft von
1 Zitrone dazugeben und gut unterrühren.
Schale von 1 Zitrone mit
210 g Weizenvollkornmehl vermischen und unter die Buttermasse kneten.
Den Teig abdecken und 1 Stunde kalt stellen.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und auf ein MANZ-Backblech mit Folie setzen.
Mit einem dünnen Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen in die Teigkugeln drücken und eine Haselnuss hineinsetzen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:
Abschirmbleche bleiben im Ofen,
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 10 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:
Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 10 Minuten backen.

MANZ Vollkornbackstube

Vollkorn-Bärentatzen

220 g	Dinkelvollkornmehl
70 g	gemahlene Mandeln,
1 EL	Kakao,
¼ TL	Zimt,
1 Msp.	Nelken und
1 Prise	Meer- oder Steinsalz vermischen.
100 g	Honig und
125 g	weiche Butter dazugeben, verkneten und abgedeckt 1 Std. kalt stellen. Zwei 3 cm dicke Teigrollen formen, kleine Stücke abschneiden, muskatnussgroße Kugeln formen, auf ein Backblech mit Folie setzen, mit Bärentatzenmodel einseitig eindrücken.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen, MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 12-15 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 150°C vorheizen. Die Backbleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und ca. 12-15 Minuten backen.

Vollkornbrot oder -brötchen

750 ml	kaltes Wasser mit
10 g	Hefe,
500 g	Getreide nach Wunsch (frisch gemahlen) ca. 1 Stunde stehen lassen.
	Dann zusammen mit
500 g	Getreide nach Wunsch (Weizen, Dinkel, Emmer, Kammut - frisch gemahlen),
10 g	Hefe,
50 ml	Essig,
25 g	Salz und
10 g	Brotgewürz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und so lange stehen lassen bis er das doppelte Volumen erreicht hat (ca. 45 Minuten).
	Je nach Wunsch Brot oder Brötchen formen, nochmals gehen lassen

Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen. Brot oder Brötchen direkt auf die Backplatte schieben und bei 250°C 10-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist). Dann den Ofen ausschalten und das Brot weitere 40 Minuten fertig backen.

Brötchen bei 230°C ca. 20 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Brot oder Brötchen direkt auf die Backplatte schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 250°C erhöhen und 10-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist).

Brötchen bei 200°C einschieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 230°C erhöhen und ca. 20 Minuten backen.

Für weitere Rezeptideen besuchen Sie uns auf: www.manz-backtechnik.de !

Herzlich Willkommen heißen wir Sie auch zu unseren nächsten MANZ Backtagen:
*** Herrgottstaler Backtage vom 18. bis 20. Mai 2024 von 10 bis 18 Uhr**
*** Sichelhenke & Erntefest am 24. und 25. August 2024 von 10 bis 17 Uhr**