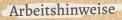
## MANDEL PLUNDERSTREIFEN

#### Zutaten für den Teig

10.000 g Weizenmehl, Type 550 Dethmers Butter Denkosana Gold 2.000 g Dethmers Vollmilchpulver 250 g 180 g Salz 800 g Hefe 2.500 g Vollei 2.300 g Wasser, Eis ca. 18.030 g Teiggewicht -7.250 g Butterziehplatte 25.280 g Gesamtteiggewicht



Knetzeit langsam ca. 4 Min. Stückgare ca. 45 Min. Knetzeit schnell ca. 6 Min. Backzeit ca. 8-10 Min. Teigtemperatur 18-20° C Backtemperatur ca. 220° C

Teigruhe im Froster 30 Min.

Butterziehplatte mit 3 einfachen Touren einziehen

## Zutaten für die Mandelfüllung

Dethmers Mandelfüllung 7.800 g
Wasser ca. 4.600 g
Gesamtmenge 12.400 g

Arbeitsweise: zusammen glattrühren und kurz quellen lassen.



Butter Denkosana Gold

DETHMERS.

#### Alternativ

### Zutaten für die Mandelfüllung

Dethmers Mandelfüllung	7.800 g
Vollei .	3.000 g
Wasser ca.	1.600 g
Gesamtmenge	12.400 g
	生物是否於自然的影響的學學文

Arbeitsweise: zusammen glattrühren und kurz quellen lassen.



Butter Denkosana Gold

### Verarbeitungshinweise

Die gekühlten Butter-Teigstücke mit dem Butter-Ziehfett tourieren. Den eingezogenen Teig auf 3 mm und 36 cm Breite ausrollen und die Teigstücke mit der Dethmers Mandel-Füllmasse bestreichen. Der Länge nach überklappen und in 5 cm breite Streifen schneiden. Je Streifen ca. 5 cm längs mittig einschneiden und ein Ende durch die Mitte ziehen. Die Plunderstücke mit Wasser abstreichen, in gehobelte Mandeln drücken, auf vorbereitete Bleche legen und bei 3/4 Gare mit Dampf abbacken.

Back Dich glücklich.

DETHIMERS.

## MANDELSTUTEN

#### Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550

Dethmers Butter Denkosana Gold

Vollmilchpulver

Salz

Hefe

Wasser

Gesamtteiggewicht

10.000 g
2.500 g
2.500 g
4.900 g



Butter Denkosana Gold

#### Arbeitshinweise

10 Min. Ballengare ca. 5 Min. Knetzeit langsam ca. 45 Min. Stückgare Knetzeit schnell ca. 7-8 Min. ca. 30 Min. Backzeit 24° C Teigtemperatur ca. 210° C Backtemperatur Einwaage pro Strang 500 g

### Zutaten für die Mandelfüllung

Dethmers Mandelfüllung 10.000 g
Wasser ca. 6.000 g
Gesamtmenge 16.000 g

Arbeitshinweise: zusammen glattrühren und kurz quellen.
Pro Strang 300 g

Back Dich glücklich.

DETHMERS.



## Butter Denkorana Gold

#### Arbeitsweise

Den Hefeteig herstellen, abwiegen und etwas lang aufarbeiten.
Die Teiglinge auf ca. 3 mm ausrollen und auf dem Tisch mit 300 g
Mandelmasse bestreichen und wie eine Schnecke aufrollen.
3 Teigstränge nebeneinander legen, jeweils in der Mitte einschneiden zum 3er Zopf flechten und in die vorbereiteten Dessertkuchenkästen legen. Auf Gare stellen, bei ca. 3/4 Gare wie gewünscht abstreichen und mit Dampf abbacken.

Back Dich glücklich.

DETHIMERS.

## KRANZKUCHEN

### Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550 1.000 g
Dethmers Butter Denkosana Gold 250 g

Vollmilchpulver 25 g

Salz 20 g Hefe 80 g

Vollei 50 g Wasser, Eis ca. 450 g

Gesamtteiggewicht 1.875 g

#### Arbeitshinweise

Knetzeit langsam ca.4-5 Min. Stückgare 45 Min.
Knetzeit schnell ca. 6-8 Min. Backzeit 14-15 Min.
Teigtemperatur 24° C Backtemperatur ca. 210° C
Einwaage pro Stück 9 x 200 g

#### Zutaten für die Mandelfüllung

Dethmers Mandelfüllung 1.000 g
Wasser ca. 600 g
Massengewicht 1.600 g

Arbeitshinweise: zusammen glattrühren und kurz quellen lassen.

Pro Hefeteig Stück ca. 150 g

Rosinen, gewaschen 900 g zum Aufstreuen

Back Dich glücklich.

Butter Denkojana Gold



Butter Denkorana Gold

### Verarbeitungshinweise

Aus den oben genannten Zutaten einen Hefeteig herstellen.

Den Butterhefeteig abwiegen und nach der Ballengare auf 3 mm
(20 cm Breite und 30 cm Länge) ausrollen. Die Teigstücke mit der
Dethmers Mandel-Füllmasse bestreichen, die Rosinen aufstreuen,
die Teigstränge stramm aufrollen und auf vorbereitete Bleche mit
Papier legen. In der Mitte einschneiden, mit Wasser abstreichen, mit
gehobelten Mandeln bestreuen, auf Gare stellen und wie beschrieben
bei 3/4 Gare abbacken. Nach dem Backen aprikotieren und mit
Fondant glasieren.

Back Dich glücklich.

DETHMERS

## ROSINENSCHNECKEN

### Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter Denkosana Gold	2.000 g
Dthmers Vollmilchpulver	250 g
Salz	180 g
Hefe	800 g
Vollei	2.500 g
Wasser, Eis ca.	2.300 g
Teiggewicht	18.030 g
Butterziehplatte	7.250 g



Butter Denkosana Gold

#### Arbeitshinweise

Gesamtteiggewicht

Knetzeit langsam	ca. 4 Min.	Stückgare	45 Min.
Knetzeit schnell	ca. 6 Min.	Backzeit ca. 12	2-13 Min.
Teigtemperatur	18-20° C	Backtemperatur	a. 220° C
Teigruhe im Froster	30 Min.	<b>第</b> 22至,对于10万里	

25.280 g

Butterziehplatte mit 3 einfachen Touren einziehen

## Zutaten für die Mandelmasse

Dethmers Mandelfüllung	7.800 g
Wasser ca.	4.600 g
Massengewicht .	12.400 g

Arbeitshinweise: zusammen glattrühren und kurz quellen lassen.



#### Alternativ

### Zutaten für die Mandelfüllung

Dethmers Mandelfüllung	7.800 g
Vollei .	3.000 g
Wasser ca.	1.600 g
Gesamtmenge	12.400 g

Arbeitsweise: zusammen glattrühren und kurz quellen lassen.

Rosinen, gewaschen

7.500 g zum Aufstreuen

### Verarbeitungshinweise

Die gekühlten Butter-Teigstücke mit dem Butter-Ziehfett tourieren. Den eingezogenen Teig auf 3 mm und 40 cm Breite ausrollen. Die Teigstücke mit der Dethmers Mandel-Füllmasse bestreichen, die Rosinen aufstreuen, Teigstränge aufrollen und ca. 2,5 cm.große Schnecken abschneiden. Diese auf vorbereitete Bleche mit Papier legen, auf Gare stellen und wie beschrieben abbacken. Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.





# MANDEL PLUNDER KRÖNCHEN

## Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter Denkosana Gold	2.000 g
Dthmers Vollmilchpulver	250 g
Salz	180 g
Hefe	800 g
Vollei	2.500 g
Wasser, Eis ca.	2.300 g
Teiggewicht	18.030 g
Butterziehplatte	7.250 g
Gesamtteiggewicht	25.280 g

Butter Denkosana Gold

### Arbeitshinweise

Knetzeit langsam	ca. 4 Min.	Stückgare 45 Min.
Knetzeit schnell	ca. 6 Min.	Backzeit ca. 8-10 Min.
Teigtemperatur	18-20° C	Backtemperatur ca. 220° C
Teigruhe im Froster	:- 30 Min.	

Butterziehplatte mit 3 einfachen Touren einziehen

## Zutaten für die Mandelmasse

Dethmers Mandelfüllung	7.800 g
Wasser ca.	4.600 g
Massengewicht .	12.400 g

Arbeitshinweise: zusammen glattrühren und kurz quellen lassen.



#### Alternativ

### Zutaten für die Mandelfüllung

Dethmers Mandelfüllung	7.800 g
Vollei .	3.000 g
Wasser ca.	1.600 g
Gesamtmenge	12.400 g

Arbeitsweise: zusammen glattrühren und kurz quellen lassen.



Butter Denkosana Gold

### Verarbeitungshinweise

Die gekühlten Butter-Teigstücke mit dem Butter-Ziehfett tourieren. Den eingezogenen Teig auf 3 mm und 36 cm Breite ausrollen und die Teigstücke mit der Dethmers Mandel-Füllmasse bestreichen. Der Länge nach überklappen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen 2 x verdrehen und zum Kreis zusammendrücken. Die Plunderstücke mit Wasser abstreichen, in gehobelte Mandeln drücken, auf vorbereitete Bleche legen und bei 3/4 Gare mit Dampf abbacken.

## RHABARBER MANDEL STREUSEL

### Zutaten für die Rührmasse

Weizenmehl, Type 550 500 g
Zucker 500 g
Dethmers RSK 30 500 g
Speiseöl 650 g
Wasser 650 g
Massengewicht 2.800 g



R55K 30

#### Arbeitshinweise

Im mittleren Maschinengang 2-3 Min. mit grober Rute glattrühren

Einwaage pro Blech

Backtemperatur

Ca. 180° C

Ca. 45-50 Min.

### Grundrezeptur für die Mandelmasse

Dethmers Mandelfüllung 500 g Wasser 300 g Massengewicht 800 g

Arbeitsweise: zusammen glattrühren, kurz quellen lassen und mit 10er Lochtülle diagonal auf der Rührmasse aufspritzen. Rhabarber frisch oder TK aufgetaut 1.000 g auf der Rührmasse verteilen

Butterstreusel zum Schluss aufstreuen



Verarbeitungshinweise

für 1 Blech 60 x 40 cm oder 6 Ringe Ø 20 cm Bleche vorbereiten, die Rührmasse einfüllen und darauf verstreichen. Mandelmasse diagonal aufspritzen und Streusel aufstreuen. Nach dem Auskühlen den Kuchen mit süßem Schnee absieben.

600 g

Tipp: Um eine bessere Stabilität des Bodens zu erreichen, ein wenig Streusel auf dem Blech-verteilen.

Back Dich glücklich.

DETHIMERS.