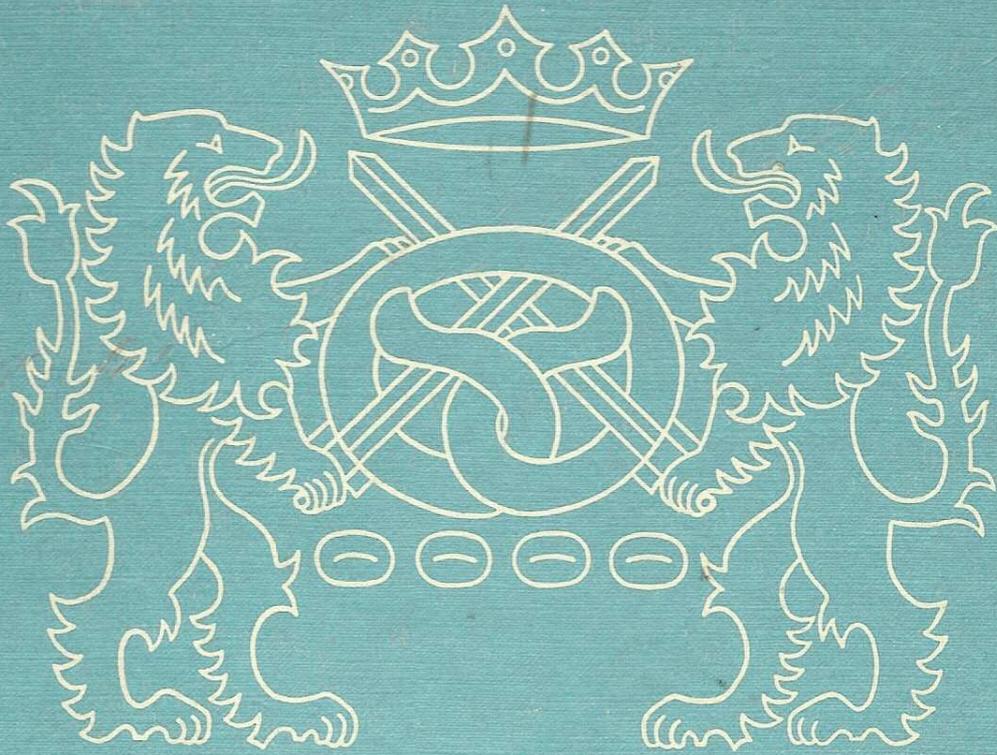


# Meistermappe



## Rezeptsammlung

von Robin Pammer

## Dänischer Plunder

1000 g Weizenmehl, Type 550

160 g Backmargarine

120 g Zucker

60 g Milchpulver

15 g Malz

70 g Hefe

10 g Salz

100 g Vollei

380 g Wasser

Zitrone

Kneten: 2 Minuten langsam / 7 Minuten Schnell

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 500 g Ziehfett / 2 einfache und eine doppelte Tour

Gärzeit: 20 Minuten

Abbacken: bei 210-220°C / 12-18 Minuten

Formwahl: Fruchtteilchen mit Vanillekrem , Kirschteilchen und Vanillestreuselteilchen



# Füllungen

## Vanillecreme

800 g Milch  
200 g Zucker  
Salz, Vanille                      zusammen Aufkochen

200 g Milch  
40 g Eigelb  
90 g Cremepulver                verrühren und die Milch abbinden

## Kirschkompott

1100 g Kirschsaft  
200 g Rotwein  
440 g Zucker  
Salz, Zimt                      aufkochen

300 g Kirschsaft  
240 g Weizenpuder                verrühren und abbinden

2400 g Sauerkirschen              unterheben

## Nussfüllung

250 g Milch  
200 g Zucker  
150 g Marzipan  
150 g Butter                      aufkochen

500 g Haselnüsse gem.  
100 g Brösel                      einrühren

100 g Vollei                      untermischen

## Blätterteig

1000 g Weizenmehl 550

50 g Backmargarine

30 g Zucker

15 g Salz

20 g Eigelb

500 g Wasser

Knetzeit: 2 Minuten langsam / 7 Minuten schnell

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 1 kg Ziehmargarine

Touren: eine einfache eine doppelte, dann 10 Minuten ruhen lassen und  
Nochmal eine einfache und eine doppelte

Abbacken: 210-220°C / 12-18 Minuten

Formen: Pasteten, Brezeln, Windräder



# Flechtgebäck

## Hefezöpfe

1000 g Weizenmehl 550

150 g Butter

115 g Zucker

15 g Goldmalz

70 g Hefe

12 g Salz

100 g Vollei

420 g Milch

---

1882 g Teig

Salz, Vanille, Zitrone

Kneten: Intensiv 3 langsam 7 schnell

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 625 g Pro Zopf /

Zwischengare: 10-15 Minuten

Vorbereitung: 2 Mal mit Ei Abstreichen vor und nach dem Garen

Abbacken: bei 190-200°C ca. 30 Minuten ohne Schwaden bei offenem Zug  
4 x 156 g / 5 x 125 g / 6 x 104 g



# Flechtgebäck

## Herz

1000 g Weizenmehl 550

50 g Zucker

75 g Backmargarine

20 g Goldmalz

15 g Hefe

15 g Salz

50 g Vollmilchpulver

450 g Wasser

Kneten: Intensiv 3 Minuten langsam 7 Minuten schnell

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 5 x 165 g pro Seite

Zwischengare: 10-15 Minuten

Vorbereitung: 2 Mal mit Ei Abstreichen vor und nach dem Garen

Abbacken: bei 190-200°C ca. 30 Minuten ohne Schwaden bei offenem Zug

## Lose

## Mandelmasse

### Früchte Florentiner

150 g Butter  
150 g Zucker  
60 g Honig  
30 g Glukose  
90 g Sahne  
10 g Zitrone  
Salz zum Faden aufkochen

350 g Mandeln gestiftet  
15 g Orangeat  
15 g Zitronat  
15 g Belegekirschen unterheben

Backen bei 190-200°C, nach dem Backen Unterseite mit Kuvertüre 2 mal überziehen und Kämmen

### Mandelhörnchen

500 g Marzipanrohmasse  
120 g Zucker  
120 g Eiklar glatt arbeiten  
30 g Orangeat fein  
Salz, Zitrone

Backen bei 200°C  
Hörnchen in Mandeln Rollen

### Makronentörtchen

200 g Marzipanrohmasse  
140 g Zucker  
40 g Mandelgrieß  
20 g Honig  
80 g Eiklar  
Salz, Zitrone

Marzipan, Zucker und Eiweiß glatt arbeiten. Mandelgrieß unterziehen. In Runde Förmchen 2mm dick Mürbeteig legen und mit Spritzbeutel Masse einfüllen

## Lose

## Teegebäck

### Duchesse

250 g Butter  
180 g Weizenmehl 550      schaumig schlagen

250 g Zucker  
200 g Eier      schaumig schlagen

180 g Weizenmehl 550  
Salz, Vanille, Zitrone      unterheben

Duchesse mit einer Lochtülle aufdressieren. Nach dem Backen mit Konfitüre zusammenkleben und mit Kuvertüre garnieren.

### Butterspritzgebäck

360 g Butter  
110 g Marzipanrohmasse  
180 g Zucker      schaumig schlagen

100 g Eier      nach und nach dazu

500 g Weizenmehl 550  
Salz, Vanille      unterheben

Mit Sterntülle aufdressieren und nach dem Backen mit Kuvertüre garnieren.

### Pfauenaugen

250 g Zucker  
500 g Butter  
1 Ei      schaumig rühren  
Salz, Vanille, Zitrone

750 g Weizenmehl 550      dazugeben

Herstellen wie Mürbeteig; Ausrollen auf 2,5mm; Böden und Ringe ausstechen; Backen 210°C; Ringe mit Staubzucker abstauben; Auf Böden Konfitüre spritzen und Ring aufsetzen



## Lose

## Sandmasse

### Englischer Teekuchen

400 g Butter	
360 g Zucker	
200 g Weizenpuder	
Salz, Vanille, Zitrone	glatt rühren
450 g Vollei	nach und nach zugeben
400 g Weizenmehl 550	
15 g Backpulver	sieben
140 g Belegkirschen	
250 g Sultaninen	
100 g Zitronat	
50 g Orangeat	
150 g Mandeln gehackt	zugeben

In gefettete mit Papier ausgelegte Formen füllen und ohne Schneiden bei 180-190°C 60 Minuten bei offenem Zug Backen; Nach dem Auskühlen in eine Mandelroulade schlagen.



### Mandelroulade

90 g Marzipanrohmasse	
70 g Zucker	
240 g Eigelb	
Salz, Vanille, Bittermandel	schaumig rühren
360 g Eiklar	
150 g Zucker	
70 g Weizenpuder	zu Schnee
70 g Weizenmehl 550	
40 g Mandelgrieß geröstet	sieben
70 g Butter flüssig	unterheben

3 Bleche 70x 57 cm

Kapseln vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreuen

## Schoko - Rumkuchen

300 g Butter	
250 g Zucker	
150 g Marzipanrohmasse	
100 g Weizenpuder	
60 g Rum	
Salz, Vanille	glatt rühren
350 g Vollei	
25 g Milch	nach und nach zugeben
250 g Weizenmehl 550	
10 g Backpulver	sieben
300 g Kuvertüre gehackt	unterrühren

Gefettete Formen am Boden mit Backpapier auslegen und die Kuchen bei 220°C anbacken, dann bei geringer Temperatur ausbacken



## Thema

### Bartholomäusmarkt und Blumenkorso 24.-27.08.2007 in Bad Ems

Ich habe mich für dieses Thema entschieden, weil ich als alter Emser einen besonderen Bezug zu dieser Veranstaltung habe und wenn ich mal Besitzer einer Bäckerei werden sollte, ich dann garantiert zu diesem Fest mein Ganz spezielles Warenprogramm zusammenstellen würde.

Der Bartholomäusmarkt in Bad Ems gehört zu den ältesten Volksfesten in Deutschland. Im Jahre 1379 stiftete Graf Ruprecht zu Nassau der Stadt diesen Markt, der immer zu St. Bartholomä an 2 Tagen abzuhalten sei. Wie auch in vielen anderen deutschen Städten hat sich hieraus dieser Markt zu einem Volksfest entwickelt. Alljährlich sind mittlerweile ca. 300 Markt- und Schaugeschäfte beim Bartholomäusmarkt dabei. Es fanden auch in den 20er Jahren schon Umzüge mit blumengeschmückten Wagen anlässlich dieses Festes durch Bad Ems statt (Unser Bild aus den 20er Jahren).

1964 gründete sich aus ortsansässigen Wirten und engagierten Bad Emser Bürgern der heutige Veranstalter, der Bartholomäusmarktverein e.V. Bad Ems. Er zeichnet seit 1964 dafür verantwortlich, dass der Blumenkorso in seiner heutigen Form veranstaltet wird. Seinem Engagement ist es zu verdanken, dass der Bartholomäusmarkt mit seinem Blumenkorso zu internationaler Größe angewachsen ist. Dies ist und war natürlich nur mit der großen Bereitschaft der Bad Emser Bevölkerung, Institutionen und Vereine möglich, die alljährlich ca. 28.000 freiwillige Arbeitsstunden leisten, um den Blumenkorso zu gestalten. Von anfänglich ca. 100.000 benötigten Blumen werden jetzt alljährlich über 1,5 Millionen Dahlienköpfe und Schnittblumen benötigt um die ca. 35 Motivwagen mit einer Blütenhaut zu überziehen.



## Feine Backwaren

### Spanische Vanille Formtorte

580 g Marzipanrohmasse	
100 g Glukosesirup	
320 g Eigelb	
Salz, Vanille	schaumig schlagen
480 g Eiklar	
280 g Zucker	zu Eischnee schlagen
150 g Weizenmehl 550	
150 g Weizenpuder	
80 g Belegkirschen	
50 g Mandeln gehackt	
250 g Kuvertüre geraspelt	unterheben
150 g Butter warm	unterheben

Formring mit Papier einschlagen  
Masse bei 190°C etwa 60 Minuten Backen



## Deutsche Butterkrem

800 g Milch  
200 g Zucker  
Salz, Vanille

aufkochen

200 g Milch  
40 g Eigelb  
100 g Krempulver

abbinden / abkühlen lassen

800 g Butter

mit Krem schaumig schlagen

## Dekoration

350 g Arctic White  
100 g Marzipan  
Kuvertüre Farbstoff



## Desserts für gehobene Ansprüche

### Weißes Schokoladenmousse

250 g Eigelb	
250 g Zucker	aufschlagen
500 g Weiße Schokolade	auflösen
1000 g Geschlagene Sahne	unterheben
6 Blatt Gelatine	zugeben

### Orangencaramelsauce

500 g Zucker	
400 g Wasser	karamellisieren
1000 g Orangensaft	ablöschen
Orangenschale	zugeben

### Tiramisu

100 g Eigelb	
90 g Zucker	aufschlagen
500 g Mascarpone	dazu schlagen
4 Blatt Gelatine	einweichen
150 g Eiweiß	
50 g Zucker	zu Schnee schlagen
Löffelbiscuits, Espresso	

Wenn alles verrührt ist die Löffelbiscuits in den Kaffee tränken und am Rand einer Schüssel auslegen, die Tiramisucreme darüber geben, eine zweite Schicht Löffelbiscuits einlegen und den Rest Creme darüber verteilen. Dann alles mit Kakao absieben und ausgarnieren.

### Löffelbiscuits

300 g Eigelb	
100 g Zucker	
Salz, Zitrone	schaumig schlagen
300g Eiweiß	
200 g Zucker	zu schnee schlagen
300 g Weizenmehl 550	unterheben

Mit Lochtülle Aufdressieren und bei 190°C 10-12 Minuten Backen

## Schaustück

### Toter Teig

1000 g RM 997

500 g Wasser

20 g Säure

30 g Salz



## Kleingebäck

### Brötchen

2200 g Weizenmehl 550  
88 g Malzbackmittel  
33 g Goldback  
110 g Hefe  
44 g Salz  
1210 g Wasser

Kneten: 3 Minuten langsam 5 Minuten schnell

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage 1800 gram

Abbacken: bei 230°C / 18-20 Minuten

Sorten: Kaiserbrötchen, Mohn, Sesam, Kümmel und Salzbrötchen, Käsebrötchen

## Spezialbrötchen

### Schinken und Zwiebelbrötchen

540 g Sauerteig  
1400 g Weizenmehl 550  
300 g Roggenmehl 997  
100 g Hefe  
40 g Salz  
60 g Brötchenbackmittel  
40 g Schmalz oder Butter  
1060 g Wasser

3540 g Teig

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinlage: 1770 gram / 1600 gram Teig 160 gram Zwiebeln oder Speck

Ballengare: 10 Minuten Abbacken: bei 240°C ca. 20-22 Minuten, letztes Backdrittel mit Zug gezogen Backen



## Snack

### Laugenstangen

1000 g Weizenmehl 550  
35 g Backmittel  
40 g Hefe  
20 g Salz  
20 g Backmargarine  
75 g Restblätterteig  
480 g Wasser

Kneten: 4 Minuten langsam 2 Minuten schnell

Teigruhe: 10 Minuten

Zwischengare: 10 Minuten

Abbacken: bei 230°C etwa 12-18 Minuten ohne Schwaden bei offenem Zug

Pressen Teilen und dann wie Hörnchen gerade auf Dielen setzen. ½ Gare in Froster, danach in Lauge baden und einschneiden. Mit Käse, Schinken, und Käsecreme füllen



## Quiche Lorraine ( 6 Stück )

### Teig

250 g Weizenmehl 550

125 g Backmargarine

5 g Salz

80 g Wasser     15 Minuten Teigruhe / 3mm in Formen

### Füllung

120 g Geriebener Käse     Vor dem Guss

80 g Speck

80 g Schinken

80 g Zwiebeln

20 g Butter     andünsten / auf Teig verteilen

### Guss

50 g Vollei

70 g Eigelb

340 g Sahne

90 g Milch     zusammen verrühren

Salz, Pfeffer, Muskat, Maggi

2 Scheiben Tomaten als Garnitur

40 min. bei 230°C Backen



# Brot

## Roggenmischbrot

2291 g Sauerteig  
1800 g Roggenmehl 997  
2000 g Weizenmehl 550  
2335 g Wasser  
95 g Salz  
100 g Hefe

Sauerbereitung  
(Anfrischsauer)

11 g Anstellgut  
33 g Roggenmehl 997  
30 g Wasser                      Stehzeit: 5 Std.

Grundsauer

74 g Anfrischsauer  
367 g Roggenmehl 997  
190 g Wasser                      Stehzeit: 12 Std.

Vollsauer

631 g Grundsauer  
800 g Roggenmehl 997  
860 g Wasser                      Stehzeit: 3 Std.

2291 g Sauerteig

Backtemperatur: 240-220°C

Backzeit: 50 Min.



## Spezialbrot

### Roggensonne mit Rotwein

1485 g Sauerteig  
2175 g Roggenmehl 1150  
1500 g Weizenmehl 1050  
500 g Weizenmehl 550  
125 g Vitalkleber  
100 g Jodsalz  
100 g Hefe  
20 g Basilikum getrocknet  
1175 g Rotwein trocken  
425 g Olivensaft  
190 g Röstzwiebeln  
250 g Oliven grün in Scheiben  
1575 g Wasser

9620 g Teig

Kneten: 8 Minuten langsam 2 Minuten schnell

TT: 26°C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 880 gram

Endgarzeit: 45 Minuten

Abbacken: bei 250-200°C ca. 45-60 Minuten

## Kalkulation

Rohstoff	Menge	Preis €/kg	Kosten €
Marzipan	680 g	6,20	4,27
Glukose	100 g	1,05	0,11
Ei	840 g	0,07	0,06
Zucker	480 g	0,8185	0,39
WM550	150 g	0,3935	0,06
Weizenpuder	150 g	0,68	0,10
Belegkirschen	80 g	4,95	0,40
Mandeln gehakt	50 g	6,59	0,33
Kuvertüre	250 g	2,99	0,75
Butter	950 g	3,84	3,65
Milch	1000 g	1,18	1,18
Arctic white	350 g	6,20	2,17
Salz, Vanille			
Gesamt:	5080 g		13,56

Materialkosten: 14 €

Arbeitsaufwand: ca. 2 Stunden

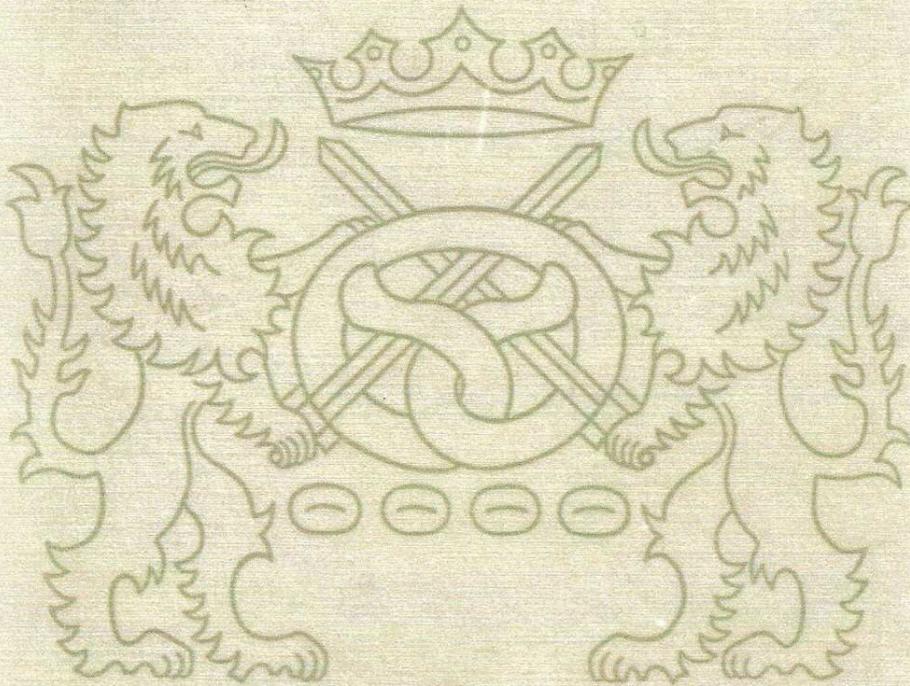
Stundensatz: 13€

-> Lohnkosten: 20€

zzgl 170% für Energie, Verkauf, Verwaltung etc.

-> Gesamtkosten

# Meistermappe



## Rezeptsammlung

von Robin Pammer