

# Meistermappe



## Rezeptbuch

von

Joachim Schäfer



Bäcker - Meisterprüfung

08.08.05 – 11.08.05

*Folgende Backwaren wurden von mir persönlich  
ohne fremde Hilfe kalkuliert:*

- 1.) Spezialbrot:  
Leinsamenbrot mit Roggenschrot
  
- 2.) Kleingebäcke  
Schnittbrötchen
  
- 3.) Schinken und Zwiebelbrötchen
  
- 4.) Plunderteilchen
  
- 5.) Blätterteigteilchen



---

Ort und Datum

---

Unterschrift

# Inhaltsverzeichnis

## Inhaltsverzeichnis

Roggenbrot	Seite 1
Leinsamenbrot mit Roggenschrot	Seite 2
Kalkulation Leinsamenbrot	Seite 3 – 6
Ausbundbrötchen	Seite 7
Schnittbrötchen	Seite 8
Kalkulation Schnittbrötchen	Seite 9 – 12
Zwiebel und Schinkenbrötchen	Seite 13
Kalkulation Zwiebel- u. Schinkenbrötchen	Seite 14 – 17
Hefezöpfe	Seite 18
Laugengebäck	Seite 19
Laugenbrezel	Seite 20
Quiche Lorraine	Seite 21
Blätterteig	Seite 22
Kalkulation Blätterteig	Seite 23 – 26
Plunderteig	Seite 27
Kalkulation Plunderteig	Seite 28 – 31
Füllungen	Seite 32 – 33
Spanische Vanille Torte	Seite 34
Sandmassen	Seite 35 – 36
Teegebäck	Seite 37 – 38
Mandelmasse/Florentiner	Seite 39
Lebkuchen	Seite 40
Käsegebäck	Seite 41
Sahne Dessert	Seite 42 – 43
Rouladen	Seite 44

# Roggenmischbrot mit dreistufiger Sauerteigführung

## Anfrischsauer:

25 g	Anstellgut
63 g	Roggenmehl, 1150
<u>75 g</u>	<u>Wasser</u>
163 g	Anfrischsauer

Teigausbeute: 220

Temperatur: 25 – 26 °C

Stehzeit: 5 – 6 Stunden

## Grundsauer:

163 g	Anfrischsauer
688 g	Roggenmehl, 1150
<u>613 g</u>	<u>Wasser</u>
1464 g	Grundsauer

Teigausbeute: 170

Temperatur: 22 – 26 °C

Stehzeit: 12 Stunden

## Vollsauer:

1465 g	Grundsauer
1500 g	Roggenmehl, 1150
<u>1560 g</u>	<u>Wasser</u>
4525 g	Vollsauer

Teigausbeute: 200

Temperatur 29 – 32 °C

Stehzeit: 3 Stunden

## Teigbereitung:

4500 g	Sauerteig
750 g	Roggenmehl, 997
2000 g	Weizenmehl, 550
100 g	Salz
<u>1450 g</u>	<u>Wasser</u>
8800 g	Gesamtteig

evtl. kann eine Zugabe von 100 g Hefe erfolgen

Teigtemperatur:	29 – 30 C
Teigruhezeit:	10 Minuten
Backhitze:	260 – 220 °C
Teigknetung:	6 Minuten in einem langsamen Gang
Teiginlage:	880 g
Backzeit:	60 – 70 Minuten

Das Roggenbrot wird nach dem Aufmachen in Kästen gebacken. Das Brot wird befeuchtet, gemehlt und mit einer Körnermischung hergerichtet.

# Leinsamen mit Roggenschrot

Gesamtmehlmenge:	5 kg	Zutaten in Prozent (%)
40 %	Weizenmehl, 550	
30 %	Roggenmehl, 997	
20 %	Roggenschrot, mittel-fein	
10 %	Leinsamen	
2,5 %	Hefe	
2 %	Salz	
ca. 62 %	Wasser	

**Sauerteig:** Detmolder Einstufenführung

1. Schritt: Sauerteig      0,125 kg Anstellgut  
                                 1,125 kg Roggenmehl, Type 997  
                                 0,900 kg Wasser  
  
                                 2,025 kg Sauerteig

Sauerteigtemperatur: 24 – 26 °C      Reifezeit: 15 bis 24 Stunden

2. Schritt: Quellstück      0,500 kg Leinsamen  
                                 0,500 kg Roggenschrot  
                                 0,500 kg Weizenschrot  
                                 1,800 kg Wasser  
  
                                 3,300 kg Quellstück

Temperatur: 40 °C (gesamtes Quellstück mit allen Zutaten, Wasser so heiß wie möglich)  
Stehzeit: 15 bis 24 Stunden

3. Schritt: Teigbereitung      2,025 kg Sauerteig  
                                 3,300 kg Quellstück  
                                 0,375 kg Roggenmehl, Type 997  
                                 2,000 kg, Type 550  
                                 0,125 kg Hefe  
                                 0,100 kg Salz  
                                 0,900 kg Wasser  
  
                                 8,825 kg Teig

Teigeinlage: 0,600 kg und 0,880 kg  
Backtemperatur: 250 abfallend auf 220 °C  
Backzeit: ca. 45 Minuten

Teigruhezeit: 15 – 20 Min.  
Teigknetung: 3 + 5  
Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigstücke rund und länglich aufarbeiten. Dann Teigstücke leicht mit Wasser bestreichen und in Sesam wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Mit verschiedenen Schnitttechniken einschneiden und dann bei voller Gare mit reichlich Schwaden einschieben



## Berechnung des Zeitrichtwertes

Gebäckname: Leinsamenbrot mit Roggenschrot

### Herstellungsbeschreibung:


Einstufensauerteig (Detmolder)	2.00 Minuten
+ Quellstück	2.00 Minuten
+ Rohstoffe abwiegen zum Teig	1,50 Minute
+ Teigknetung	6.00 Minuten
+ Teigaufarbeitung (Wiegen, Wirken, Formen)	3.45 Minuten
+ Einschließen und Ausbacken	2.20 Minuten
<u>= Tätigkeit in Minuten</u>	<u>17.15 Minuten</u>
+ Verteilzeit 30 % von der Tätigkeit	5.15 Minuten
+ Rüstzeit 5 Minuten	5.00 Minuten
<u>= Arbeitszeit in Minuten</u>	<u>27.30 Minuten</u>
: Stückzahl 10	: 10 Brote
	= 2,73

= Zeitrichtwert von: = 2,73

# Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,54 und die Verkaufskosten betragen 25 %

## Preisfindung ( Bäckereiabgabepreis – Lieferpreis )

<b>Rohstoffaufwand</b> = Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 2,73 x 0,54 =	0,14
+ Produktionskosten 	1,47
= Herstellungskosten	1,61
+ Retouren (von den Herstellungskosten) 4 %	0,06
= Bäckereiabgabepreis (BAP)	1,67

### Ermittlung des Rechenfaktors

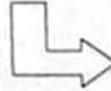
100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)  
- 7 % (MwSt)  
- 4 % (Retouren)  
- 25 % (Verkaufskosten)

:64

100

= 0,64 Rechenfaktor

## Preisfindung (Verkaufspreis) pro Stück

<b>Rohstoffaufwand</b> = Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 2,73 x 0,54 =	0,14
+ Produktionskosten 	1,47
= Herstellungskosten	1,61
: Rechenfaktor	0,64
= Verkaufspreis	2,52



## Preisbeurteilung – Wertschöpfung-mehrstufig

Verkaufspreis	2,52
- Mehrwertsteuer	0,16
= Nettoverkaufspreis	2,36
- Rohstoffaufwand	0,14
- Retouren ( 4 % )	0,10
- Verkaufskosten ( 25 % )	0,63
= Wertschöpfung	1,49
: Zeitbedarf 2,73 Min.	2,73
= Wertschöpfung pro Minute	0,55
: Minutenkostensatz der Produktion 0,54	0,54
Ertragsziffer	1,02

### Anmerkungen:

Bei dieser Produktion liegt der Gewinn nur minimal im Plus. Einen höheren Gewinn könnte man erzielen, wenn man die Produktion von 10 Broten auf 20 oder 30 erhöht.

Weitere Maßnahmen sind die Überprüfung der Produktionsabläufe, dass diese evtl. optimiert werden müssen. Auch sind die Einkaufskosten für Rohstoffe sowie die Betriebskosten zu überprüfen.

# Gestüpfelte – Ausbundbrötchen

<b>Gesamtmehl:</b>	1 kg		Zutaten in Prozent (%)
	1000 g	Weizenmehl, 550	100 %
	40 g	Malzbackmittel	4 %
	15 g	Goldback	1,5 %
	50 g	Hefe	5 %
	20 g	Salz	2 %
	550 g	Wasser	55 %
	1675 g	Gesamtteig	

Teigtemperatur:	26 °C
Teigknetung:	2 + 6
Teigruhezeit:	10 Minuten
Teigeinlage:	1675 g
Zwischengare:	10 – 12 Minuten
Ofentemperatur:	230 °C
Backzeit:	18 – 20 Minuten

Teigballen pressen, teilen und rund wirken. Mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen setzen.

## Sorten:

- Sternsemmel
- Kaisersemmel
- Mohnbrötchen
- Sesambrötchen
- Salzbrötchen

## Schnittbrötchen

Gesamtmehl:	1 kg	Zutaten in Prozent (%)	
	970 g	Weizenmehl, 550	97 %
	30 g	Roggenmehl, 997	3 %
	40 g	Malzbackmittel	4 %
	20 g	Goldback	2 %
	50 g	Hefe	5 %
	20 g	Salz	2 %
	550 g	Wasser	55 %
	<hr/>		
	1680 g Gesamtteig		

Teigtemperatur:	25 °C
Teigknetung:	2 + 6
Teigruhezeit:	10 Minuten
Teigeinlage:	1680 g
Zwischengare:	10 – 12 Minuten
Ofentemperatur:	230 °C
Backzeit:	18 – 20 Minuten

### Aufarbeiten:

Teigballen pressen und rund wirken, etwas entspannen lassen und anschließend länglich – spitz aufarbeiten. Mit dem Schluss nach unten auf die Gärdielen setzen. Bei ca.  $\frac{1}{2}$  Gare die Brötchen länglich einschneiden und mit dem Schnitt nach unten aufsetzen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare wenden und mit Schwaden einschieben.



# Berechnung des Zeitrichtwertes

Gebäckname: Schnittbrötchen


## Herstellungsbeschreibung:

Abwiegen und Kneten	1,50 Minute
+ Teigruhe	1.50 Minuten
+ Schneiden Anfeuchten	4.00 Minuten
+ Backen	2.00 Minuten
<u>= Tätigkeit in Minuten</u>	<u>9.00 Minuten</u>
+ Verteilzeit 30 % von der Tätigkeit	3.00 Minuten
+ Rüstzeit 5 Minuten	5.00 Minuten
<u>= Arbeitszeit in Minuten</u>	<u>17.00 Minuten</u>
: Stückzahl 60	: 60 Brötchen
	= 0,28


= Zeitrichtwert von: = 0,28

# Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,54 und die Verkaufskosten betragen 25 %

Preisfindung ( Bäckereiabgabepreis – Lieferpreis )	
<b>Rohstoffaufwand</b> = Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 0,28 x 0,54 =	0,02
+ Produktionskosten 	0,15
= Herstellungskosten	0,17
+ Retouren (von den Herstellungskosten) 4 %	0,01
= Bäckereiabgabepreis (BAP)	0,16

Ermittlung des Rechenfaktors
100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
- 7 % (MwSt)
- 4% (Retouren)
- 25 % (Verkaufskosten)
<u>:64</u>
100
= 0,64 Rechenfaktor

Preisfindung (Verkaufspreis) pro Stück	
<b>Rohstoffaufwand</b> = Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 0,28 x 0,54 =	0,02
+ Produktionskosten 	0,15
= Herstellungskosten	0,17
: Rechenfaktor	0,64
= Verkaufspreis	0,27

## Preisbeurteilung – Wertschöpfung-mehrstufig

Verkaufspreis	0,27
- Mehrwertsteuer	0,02
= Nettoverkaufspreis	0,25
- Rohstoffaufwand	0,02
- Retouren ( 4 % )	0,01
- Verkaufskosten ( 25 % )	0,06
= Wertschöpfung	0,16
: Zeitbedarf 0,28 Min.	0,28
= Wertschöpfung pro Minute	0,57
: Minutenkostensatz der Produktion 0,54	0,54
Ertragsziffer	1,06

### Anmerkungen:

Bei dieser Produktion liegt der Gewinn nur minimal im Plus. Einen höheren Gewinn könnte man erzielen, wenn man die Produktion von 2 Pressen auf 10 erhöht.

Weitere Maßnahmen sind die Überprüfung der Produktionsabläufe, dass diese evtl. optimiert werden müssen. Auch sind die Einkaufskosten für Rohstoffe sowie die Betriebskosten zu überprüfen.

# Zwiebel- und Schinkenbrötchen

Gesamtmehlmenge:	1-kg	Zutaten in %
		70 % Weizenmehl, 550
		30 % Roggenmehl, 997
		5 % Hefe
		2 % Salz
		3 % Brötchenbackmittel
		2 % Schweineschmalz oder Butter
	ca.	65 % Wasser
		10 % Zwiebeln, geröstet
		15 % Schinkenspeck

## Sauerteig: Detmolder Einstufenführung

Sauerteigmehl	=	50 % v. ges. Roggenmehl	150 g
Anstellgut	=	10 % v Sauerteigmehl	15 g
Wasser	=	80 % v. Sauerteigmehl	120 g

Sauerteig ohne Anstellgut 270 g

Sauerteigtemperatur : 24 – 26 °C

Reifezeit: 15 – 24 Stunde

## Teigbereitung:

	270 g	Sauerteig
	700 g	Weizenmehl, 550
	150 g	Roggenmehl, 997
	50 g	Hefe
	20 g	Salz
	30 g	Brötchenbackmittel
	20 g	Schweineschmalz oder Butter
	ca. 530 g	Wasser
	1770 g	Gesamtteig

Teigtemperatur: 24 – 26 °C      Teigruhezeit: 10 Minuten

Teigeinlage: 1600 g / 160 g Zwiebeln  
1600 g / 240 g Schinkenspeck

Ballengare: 10 Minuten      Ofentemperatur: 240 °C

Backzeit: ca. 20 – 22 Minuten

**Herstellung:** Schinkenbrötchen aufarbeiten wie Spitzbrötchen und bei  $\frac{1}{2}$  Gare 2 x einschneiden. Zwiebelbrötchen nur Pressen und dann viereckig auf ein Blech aufsetzen. Ebenfalls bei  $\frac{1}{2}$  Gare zweimal einschneiden. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben. Im letzten Backdrittel den Zug ziehen.



# Rezepturblatt für die Erstellung meines Meisterstückes

Folgende Rohstoffe wurden verwendet:

Rohstoffe	Menge in kg	Einzelpreis / kg	Betrag in	Einwaage in kg	Stückzahl	Rohstoffaufwand pro Stück
Weizenmehl, 550	1,400	0,25	0,35	0,066	60	0,04
Roggenmehl, 997	0,600	0,24	0,14			
Butter	0,040	2,40	0,10			
Backmittel	0,060	3,80	0,23			
Hefe	0,100	0,70	0,07			
Salz	0,040	0,30	0,01			
Wasser	1,300	0,03	0,04			
Speck / Zwiebeln	0,400	3,50	1,40			
	3,940	<b>Rohstoff-</b> <b>aufwand</b>	2,34			

## Berechnung des Zeitrichtwertes

Gebäckname: Schnittbrötchen

Herstellungsbeschreibung:


Abwiegen und Kneten	2,50 Minute
+ Teigruhe	1.50 Minuten
+ Schneiden Anfeuchten	4.00 Minuten
+ Backen	2.00 Minuten
<u>= Tätigkeit in Minuten</u>	<u>10.00 Minuten</u>
+ Verteilzeit 30 % von der Tätigkeit	3.00 Minuten
+ Rüstzeit 8 Minuten	8.00 Minuten
<u>= Arbeitszeit in Minuten</u>	<u>21.00 Minuten</u>
: Stückzahl 60	: 60 Brötchen
	= 0,35

<u>= Zeitrichtwert von:</u>	<u>= 0,35</u>
-----------------------------	---------------

## Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,54 und die Verkaufskosten betragen 25 %


### Preisfindung ( Bäckereiabgabepreis – Lieferpreis )

<b>Rohstoffaufwand</b> = Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 0,35            x            0,54            =	0,04
+ Produktionskosten <span style="float: right; margin-left: 20px;"></span>	0,19
= Herstellungskosten	0,23
+ Retouren (von den Herstellungskosten) 4 %	0,01
= Bäckereiabgabepreis (BAP)	0,24

### Ermittlung des Rechenfaktors

100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
- 7 % (MwSt)
- 4% (Retouren)
- 25 % (Verkaufskosten)
:64
100
= 0,64 Rechenfaktor

### Preisfindung (Verkaufspreis) pro Stück

<b>Rohstoffaufwand</b> = Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 0,35            x            0,54            =	0,04
+ Produktionskosten <span style="float: right; margin-left: 20px;"></span>	0,19
= Herstellungskosten	0,23
: Rechenfaktor	0,64
= Verkaufspreis	0,36

## Preisbeurteilung – Wertschöpfung-mehrstufig

Verkaufspreis	0,36
- Mehrwertsteuer	0,02
= Nettoverkaufspreis	0,34
- Rohstoffaufwand	0,04
- Retouren ( 4 % )	0,01
- Verkaufskosten ( 25 % )	0,09
= Wertschöpfung	0,20
: Zeitbedarf 0,35 Min.	0,35
= Wertschöpfung pro Minute	0,57
: Minutenkostensatz der Produktion 0,54	0,54
Ertragsziffer	1,06

### Anmerkungen:

Bei dieser Produktion liegt der Gewinn nur minimal im Plus. Einen höheren Gewinn könnte man erzielen, wenn man die Produktion von 2 Pressen auf 10 erhöht.

Weitere Maßnahmen sind die Überprüfung der Produktionsabläufe, dass diese evtl. optimiert werden müssen. Auch sind die Einkaufskosten für Rohstoffe sowie die Betriebskosten zu überprüfen.

## Hefezöpfe und Kränze

Gesamtmehlmenge 1 kg

Zöpfe:	1000 g	Weizenmehl, 550
	150 g	Butter
	115 g	Zucker
	15 g	Malzbackmittel
	70 g	Hefe
	12 g	Salz
	100 g	Vollei (2 Eier)
	<u>420 g</u>	Milch
	1882 g Gesamtteig	

Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhezeit:	10 Minuten
Teigeinlage:	je Strang ca. 120 g
Ofentemperatur:	190 – 200 °C
Backzeit richtet sich nach der Teigeinlage	

Geflochten werden ein vierer, fünfer und sechser Zopf.

## Hefesüßteig (leicht, triebsschwach)

Hefeteig für die Herstellung eines Rades und einer Lyra

Flechtarbeiten:	1000 g	Weizenmehl, 550
	50 g	Zucker
	75 g	Backmargarine
	50 g	Milchpulver
	15 g	Salz
	15 g	Hefe
	20 g	Malzbackmittel
	<u>450 g</u>	Wasser
	1675 g Gesamtteig	

Das Rezept muss mal 2 genommen werden.

Teigtemperatur:	20 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	hängt von der Teigeinlage ab

# Laugengebäck

Laugenbrötchen – Kastanien – Laugenknoten – Laugenstangen

Gesamtmehlmenge:	1 kg	Zutaten in Prozent (%)	
	1000 g	Weizenmehl, 550	100 %
	35 g	Backmittel	3,5 %
	40 g	Hefe	4 %
	20 g	Salz	2 %
	20 g	Backmargarine	2 %
	75 g	Restblätterteig	7,5 %
	480 g	Wasser	48 %
	1670 g Gesamtteig		

Teigtemperatur:	22 °C
Teigknetung:	4 + 2
Teigruhezeit:	10 Minuten
Teigeinlage:	1670 g
Zwischengare:	10 Minuten
Ofentemperatur:	230 °C
Backzeit:	12 – 18 Minuten

## Aufarbeiten:

**Laugenbrötchen – Laugenstangen:** Teigballen pressen, teilen und rund wirken. Mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen setzen. Teigstücke bei  $\frac{3}{4}$  Gare in den Froster schieben (Hautbildung wegen der Lauge). Danach in die Lauge tauchen und die Teiglinge einmal – zweimal einschneiden. Mit groben Salz bestreuen und dann ohne Schwaden bei offenem Zug backen

**Laugenknoten:** Pressen, teilen und dann die Teigstücke zu ca. 20 cm langen Strängen rollen. In die Mitte des Teiges einen Knoten schlingen. Teigstücke bei  $\frac{1}{2}$  Gare in den Froster schieben (Hautbildung wegen der Lauge). Danach in die Lauge tauchen und mit groben Salz, Schinken oder Käse bestreuen und dann ohne Schwaden bei offenem Zug backen

**Laugenstangen:** Pressen, teilen und dann die Teigstücke wie Hörnchen rollen, aber gerade auf Dielen setzen. Teigstücke bei  $\frac{1}{2}$  Gare in den Froster schieben (Hautbildung wegen der Lauge). Danach in die Lauge tauchen und den langen Weg einschneiden. Mit Käse bestreuen und dann ohne Schwaden bei offenem Zug backen

# Laugenbrezel

Gesamtmehlmenge:	1 kg	Zutaten in Prozent (%)	
	1000 g	Weizenmehl, 550	100 %
	40 g	Backmittel	4 %
	35 g	Hefe	3,5 %
	20 g	Salz	2 %
	40 g	Backmargarine	4 %
	75 g	Restblätterteig	7,5 %
	480 g	Wasser	48 %
	<hr/>		
	1650 g	Gesamtteig	

Teigtemperatur:	20 °C
Teigknetung:	4 + 3
Teigruhezeit:	10 Minuten
Teigeinlage:	1650 g
Zwischengare:	10 Minuten
Ofentemperatur:	230 °C
Backzeit:	12 – 15 Minuten

## Aufarbeiten:

**Laugenbrezel:** Bei der Aufarbeitung von Brezel wird der Wirkling auf der Ausrollmaschine vorgelängt, damit man beim Formen der Brezel dünne Ärmchen erhält. Teigstücke mit  $\frac{3}{4}$  Gare in den Froster stellen ( wegen der Hautbildung ). Danach in die Lauge tauchen und den Brezel an der dicksten Stelle einschneiden und mit Salz bestreuen. Danach in den Ofen ohne Schwaden zum backen schieben.

# Quiche Lorraine

## Rezepte für 36 Stück:

<b>Geriebener Teig:</b>	1500 g	Mehl, 550	}	andünsten und verteilen
	750 g	Backmargarine		
	30 g	Salz		
	480 g	Wasser		
<b>Füllung:</b>	720 g	geriebener Käse	}	andünsten und verteilen
	240 g	geriebener Speck		
	240 g	gewürfelter Schinken		
	240 g	Zwiebeln		
	60 g	Butter		
<b>Guß:</b>	200 g	Vollei	}	zusammen verrühren
	400 g	Eigelb		
	2 L.	Sahne		
	½ L.	Milch		
		mit Salz, Pfeffer, Muskat, Maggi abschmecken		
	2	Scheiben Tomaten		

Ausrollen: *2 mm*  
~~3 mm~~  
Ofentemperatur: 230 °C  
Backzeit: 40 Minuten

## Aufarbeitung:

Teig herstellen und 15 Minuten Teigruhe einhalten. Danach den Teig auf 3 mm ausrollen, ausstechen und in Aluformen einlegen. Die Füllung, außer den Käse, in der Butter andünsten und danach in die einzelnen Formen gleichmäßig verteilen. Nachdem auch der Käse verteilt wurde, kann der Guß eingefüllt werden. Zum Schluss zwei Scheiben Tomaten in den Guß einlegen.





# Blätterteig

1,000 kg Weizenmehl, Type 550  
0,050 kg Backmargarine/Biskin  
0,030 kg Zucker  
0,015 kg Salz  
0,020 kg Eigelb  
0,500 kg Wasser

Zum Einziehen

1,000 kg Ziehmarginare

2,650 kg Gesamtteig

## Herstellung:

Alle Zutaten – **außer der Ziehmarginare** – zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten. Die Konsistenz des Grundteiges sollte der Konsistenz der Ziehmarginare entsprechen. Der Grundteig etwas abstehen lassen, und auf die doppelte Größe der Ziehplatte ausrollen. Ziehplatte auf eine Seite des ausgerollten Grundteiges auflegen, den Grundteig überschlagen und tourieren.

Knetzeit:	2 Min. mischen	7 Min. kneten
Teigtemperatur:	22 – 24 °C	
Teigruhe:	ca. 30 Min	
Touren:	1 einfache und dann eine doppelte, ca. 10 Min Teigruhe und dann noch einmal eine einfache und eine doppelte Tour	

## Blätterteigarten:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| ➤ deutscher Blätterteig     | Fett innen                                |
| ➤ französischer Blätterteig | Fett außen                                |
| ➤ holländischer Blätterteig | Zieh fett kurz im Teig unterlaufen lassen |

## Lebensmittelrechtliche Bestimmungen ( Leitsätze ):

Bei Butterblätterteig darf für den Grundteig und als Zieh fett ausschließlich Butter verarbeitet werden.

## Gebäcke aus Blätterteig:

- Fruchtkörbchen/Teilchen
- Sahnerollen/Schillerlocken
- Windräder
- Schweineohren
- Holländer Kirschsahne
- Kremschnitte
- Schinken- und Käsehörnchen
- Käsegebäck
- Pasteten
- Blätterteigbrezel

# Rezepturblatt für die Erstellung meines Meisterstückes

**Folgende Rohstoffe wurden verwendet:**

<i>Rohstoffe</i>	Menge in kg	Einzelpreis / kg	Betrag in	Einwaage in kg	Stückzahl	Rohstoffaufwand pro Stück
Weizenmehl, 550	1,000	0,25	0,25	0,061	48	0,08
Backmargarine	0,050	2,40	0,12			
Zucker	0,030	0,70	0,02			
Salz	0,015	0,30	0,01			
Eigelb	0,020	0,12	0,12			
Wasser	0,500	0,03	0,02			
Zieh fett	1,000	2,60	2,60			
Kuvertüre	0,300	2,50	0,75			
	2,950	<b>Rohstoff- aufwand</b>	3,89			

## Berechnung des Zeitrichtwertes

Gebäckname: Blätterteig

### Herstellungsbeschreibung:


Blätterteig herstellen (Touren) sowie aprikotieren und glasieren	30.00 Minute
+ Teigruhe	1.50 Minuten
+ Pudding und andere Füllungen	4.00 Minuten
+ Backen	1.50 Minuten
<u>= Tätigkeit in Minuten</u>	<u>37.00 Minuten</u>
+ Verteilzeit 30 % von der Tätigkeit	11.10 Minuten
+ Rüstzeit 8 Minuten	8.00 Minuten
<u>= Arbeitszeit in Minuten</u>	<u>56.10 Minuten</u>
: Stückzahl 48	: 48 Teilchen
	= 1,17

<u>= Zeitrichtwert von:</u>	<u>= 1,17</u>
-----------------------------	---------------

# Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,54 und die Verkaufskosten betragen 25 %

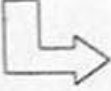
## Preisfindung ( Bäckereiabgabepreis – Lieferpreis )

<b>Rohstoffaufwand</b> = Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 1,17 x 0,54 =	0,08
+ Produktionskosten 	0,63
= Herstellungskosten	0,71
+ Retouren (von den Herstellungskosten) 4 %	0,03
= Bäckereiabgabepreis (BAP)	0,74

### Ermittlung des Rechenfaktors

100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
- 7 % (MwSt)
- 4 % (Retouren)
- 25 % (Verkaufskosten)
<u>:64</u>
100
= 0,64 Rechenfaktor

## Preisfindung (Verkaufspreis) pro Stück

<b>Rohstoffaufwand</b> = Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 1,17 x 0,54 =	0,08
+ Produktionskosten 	0,63
= Herstellungskosten	0,71
: Rechenfaktor	0,64
= Verkaufspreis	1,11

## Preisbeurteilung – Wertschöpfung-mehrstufig

Verkaufspreis	1,11
- Mehrwertsteuer	0,07
= Nettoverkaufspreis	1,04
- Rohstoffaufwand	0,08
- Retouren ( 4 % )	0,04
- Verkaufskosten ( 25 % )	0,28
= Wertschöpfung	0,64
: Zeitbedarf 1,17 Min.	1,17
= Wertschöpfung pro Minute	0,55
: Minutenkostensatz der Produktion 0,54	0,54
Ertragsziffer	1,02

### Anmerkungen:

Bei dieser Produktion liegt der Gewinn nur minimal im Plus. Einen höheren Gewinn könnte man erzielen, wenn man die Produktion von 48 Teilchen auf 100 erhöht.

Weitere Maßnahmen sind die Überprüfung der Produktionsabläufe, dass diese evtl. optimiert werden müssen. Auch sind die Einkaufskosten für Rohstoffe sowie die Betriebskosten zu überprüfen.

# Plunderteig

## Dänischer Plunder

1,000 kg Weizenmehl, Type 550	100	%
0,160 kg Backmargarine	16	%
0,120 kg Zucker	12	%
0,060 kg Milchpulver	6	%
0,015 kg Backmalz	1,5	%
0,070 kg Hefe	7	%
0,010 kg Salz	1	%
0,100 kg Vollei	10	%
0,380 kg Wasser	38	%

### Zitronen

1,915 kg Gesamteig

Teigherstellung:	2 Min. 1 Gang	7 Min. 2 gang
Teigtemperatur:	ca. 24 °C	
Teigruhezeit:	20 Minuten	
Teigeinlage:	1,000 kg Mehl gleich 0,600 kg Ziehmargarine	
Zwischengare:	20 Minuten	
Ofentemperatur:	210 °C – 220 °C	
Backzeit:	ca. 12 – 18 Min. je nach Gebäckart	

## Lebensmittelrechtliche Bestimmungen ( Leitsätze ):

Bei Butterplunder darf ausschließlich Butter verwendet werden. Dies gilt für den Hefeteig und das Ziehfett.

<b>Tourenzahl:</b>	deutscher Plunder	3 einfache Touren
	Dänischer Plunder	2 einfache und eine doppelte Tour
	Kopenhagener Plunder	2 einfache und eine doppelte Tour
<b>Lockerung:</b>	biologische ( Hefe )	physikalische ( Wasserdampf )

# Rezepturblatt für die Erstellung meines Meisterstückes

**Folgende Rohstoffe wurden verwendet:**

Rohstoffe	Menge in kg	Einzelpreis / kg	Betrag in	Einwaage in kg	Stückzahl	Rohstoffaufwand pro Stück
Weizenmehl, 550	1,000	0,25	0,25	0,052	48	0,05
Milchpulver	0,060	2,30	0,04			
Backmargarine	0,160	2,40	0,38			
Malzbackmittel	0,015	3,80	0,06			
Zucker	0,120	0,70	0,08			
Hefe	0,070	0,70	0,05			
Salz	0,010	0,30	0,01			
Vollei	0,100	0,12	0,24			
Wasser	0,380	0,03	0,01			
Ziefett	0,600	2,60	1,44			
	2,515	<b>Rohstoff- aufwand</b>	2,56			

# Berechnung des Zeitrichtwertes

Gebäckname: *Plunderteilchen*

## Herstellungsbeschreibung:

Plunderteig herstellen (3-einfache Touren) sowie aprikotieren und glasieren	27.00 Minute
+ Teigruhe	1.50 Minuten
+ Pudding und andere Füllungen	3.00 Minuten
+ Backen	1.50 Minuten
<u>= Tätigkeit in Minuten</u>	<u>33.00 Minuten</u>
+ Verteilzeit 30 % von der Tätigkeit	9.90 Minuten
+ Rüstzeit 8 Minuten	8.00 Minuten
<u>= Arbeitszeit in Minuten</u>	<u>50.90 Minuten</u>
: Stückzahl 48	: 48 Teilchen
	= 1,06

= Zeitrichtwert von: = 1,06



## Wertschöpfungsrechnung – mehrstufig

Der Minutenkostensatz in der Produktion beträgt 0,54 und die Verkaufskosten betragen 25 %

### Preisfindung ( Bäckereiabgabepreis – Lieferpreis )

<b>Rohstoffaufwand</b>	0,05
= Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 1,06 x 0,54 =	
<b>+ Produktionskosten</b>	0,57
<b>= Herstellungskosten</b>	0,62
<b>+ Retouren (von den Herstellungskosten) 4 %</b>	0,03
<b>= Bäckereiabgabepreis (BAP)</b>	0,65

### Ermittlung des Rechenfaktors

100 % (Basiszahl = Verkaufspreis)
- 7 % (MwSt)
- 4% (Retouren)
- 25 % (Verkaufskosten)
:64
100
<b>= 0,64 Rechenfaktor</b>

### Preisfindung (Verkaufspreis) pro Stück

<b>Rohstoffaufwand</b>	0,05
= Zeitbedarf in Min. x Minutenkostensatz der Produktion 1,06 x 0,54 =	
<b>+ Produktionskosten</b>	0,57
<b>= Herstellungskosten</b>	0,62
<b>: Rechenfaktor</b>	0,64
<b>= Verkaufspreis</b>	0,97

## Preisbeurteilung – Wertschöpfung-mehrstufig

Verkaufspreis	0,97
- Mehrwertsteuer	0,06
= Nettoverkaufspreis	0,91
- Rohstoffaufwand	0,05
- Retouren ( 4 % )	0,04
- Verkaufskosten ( 25 % )	0,24
= Wertschöpfung	0,58
: Zeitbedarf 1,06 Min.	1,06
= Wertschöpfung pro Minute	0,55
: Minutenkostensatz der Produktion 0,54	0,54
Ertragsziffer	1,02

### Anmerkungen:

Bei dieser Produktion liegt der Gewinn nur minimal im Plus. Einen höheren Gewinn könnte man erzielen, wenn man die Produktion von 48 Teilchen auf 100 erhöht.

Weitere Maßnahmen sind die Überprüfung der Produktionsabläufe, dass diese evtl. optimiert werden müssen. Auch sind die Einkaufskosten für Rohstoffe sowie die Betriebskosten zu überprüfen.

# Füllungen

## Füllungen

### Franchipan:

600 g Marzipan (RO)  
400 g Butter  
300 g Zucker  
Salz, Vanille, Zitrone



zusammen schaumig rühren

200 g Vollei

nach und nach zugeben

150 g Mehl

einmelieren

### Mohnfüllung:

250 g Milch  
350 g Zucker  
160 g Butter  
Salz, Vanille, Zitrone



zusammen aufkochen

500 g Mohn (gem.)  
60g Biskuitbrösel



Wenn es kocht einrühren.

150 g Vollei

Zum Schluss unter die Masse  
rühren

### Nussfüllung:

250 g Milch  
200 g Zucker  
150 g Marzipan (RO)  
150 g Butter



zusammen aufkochen

500 g Haselnüsse (gem.)  
100 g Biskuitbrösel



Wenn es kocht einrühren.

100 g Vollei

Zum Schluss unter die Masse  
rühren

<b><u>Quarkfüllung:</u></b>	350 g Milch	}	zusammen aufkochen
	200 g Zucker		
	Salz, Vanille		
	150 g Milch	}	verrühren und die Milch mit abbinden
	80 g Eigelb		
	90 g Krempulver		
	800 g Magerquark	}	vermischen und zum Schluss unterheben
	80 g Sultaninen		
<b><u>Kirschkompott:</u></b>	1100 g Kirschsaft	}	zusammen aufkochen
	200 g Rotwein		
	440 g Zucker Salz, Zimt		
	300 g Kirschsaft	}	verrühren und die Kirschen abbinden
	240 g Weizenpulver		
	2400 g Sauerkirschen		zum Schluss unterheben
<b><u>Vanillekrem:</u></b>	800 g Milch	}	zusammen aufkochen
	200g Zucker		
	Salz, Vanille		
	200 g Milch	}	verrühren und die Milch abbinden
	40 g Eigelb		
	90 g Krempulver		
<b><u>Kremfüllung:</u></b>	800 g Milch	}	zusammen aufkochen
	180 g Zucker		
	Salz, Vanille		
	200 g Milch	}	verrühren und die Milch abbinden
	40 g Eigelb		
	90 g Krempulver		
	250 g Sultaninen	}	zum Schluss unterziehen, Rum mit den Sultaninen kurz einweichen
	60 g Rum		
	150 g Mandeln (geh.)		

# Spanische Vanille Torte

## Rezeptur:

(Backtemperatur 190 °C, Backzeit 60 Minuten)

290 g	Marzipanrohmasse	}	schaumig schlagen
50 g	Glykosesirup		
160 g	Eigelb		
	Salz, Vanille		
240 g	Eiklar	}	zu Eischnee schlagen
140 g	Zucker		
75 g	Weizenmehl, 550	}	unterheben
75 g	Weizenpuder		
40 g	Belegkirschen		
25 g	Mandeln, gehackt		
125 g	Kuvertüre, fein geraspelt		
75 g	Butter, warm		unterheben

## Aufarbeitung:

Mürbeteigboden mit Marmelade oder Kuvertüre bestreichen und Spanischer Boden auflegen. Torte dünn mit Butterkrem einstreichen und dann mit Marzipan eindecken oder mit Kuvertüre überziehen.

**Dekor:** Marzipanfrüchte, passend zum Erntedankfest.

Rezept 2 ½ mal anschlagen/Baumform

## Sandmasse

### Englische Kuchen und Eierlikörkuchen

Englischer Kuchen:	400 g	Butter	}	aufschlagen
	360 g	Zucker		
	200 g	Weizenpuder S, V, Z		
	450 g	Vollei		nach und nach
	400 g	Mehl	}	unterheben
	15 g	Backpulver		
	140 g	Belegkirschen		
	250 g	Sultaninen		
	100 g	Zitronat		
	50 g	Orangeat		
150 g	Mandeln, gehackt			

Dieses Rezept ergibt 5 kleine Formen die bei offenem Zug und 190 °C Ofentemperatur gebacken werden.

Backzeit: ca. 1 Stunde

## Rouladen (hell)

Roulade:	90 g	Marzipanrohmasse	}	aufschlagen
	70 g	Zucker		
		S, V, Bittermandel		
	240 g	Eigelb		nach und nach
	360 g	Eiklar	}	zu Eischnee
	150 g	Eiweiß		
	70 g	Weizenpuder	}	unterheben
	70 g	Weizenmehl, 550		
	40 g	Mandeln, gemahlen und geröstet		
	70 g	Butter		zum Schluss

Die Roulade wird vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreut

Die Roulade wird bei 230 °C saftig gebacken.

## Eierlikörkuchen

Eierlikörkuchen:	250 g	Butter	}	aufschlagen
	200 g	Zucker		
		1 Vanilleschote, Salz		
	200 g	Vollei	nach und nach	
	250 g	Weizenmehl	}	unterheben
	10 g	Backpulver		
	125 g	Eierlikör	}	unterheben
	80 g	Kuvertüre, geraspelt		

1 ½ mal anschlagen für 3 kleine Formen.

Bei 210 °C anbacken und bei 180 °C fertig backen ca. 1 Stunde.

Dekor: oben Kuvertüre und Pistazienraspel darüber streuen.

## Teegebäck

Heidesand:	100 g	Puderzucker
	240 g	Butter
	10 g	Eigelb
	300 g	Weizenmehl, 550
		Salz, Zitrone

Verarbeiten wie einen Mürbeteig. Stangen a 200 g formen und ca. 3 cm dick rollen. Vor dem Schneiden in Mandeln, gehackt oder Hagelzucker wälzen. Bei 200 °C abbacken.

Nußspritzgebäck:	0,325 kg Butter	
	0,200 kg Zucker	schaumig schlagen
	0,060 kg Eiklar	nach und nach dazu
	0,320 kg Weizenmehl, 550	gesiebt
	0,200 kg Haselnüsse, gemahlen und geröstet	
	Salz, Zimt	

Das Nußspritzgebäck wird mit einer Lochtülle dressiert und mit einer Haselnuss dekoriert.

Duchesse:	0,250 kg Butter	}	schaumig schlagen
	0,180 kg Weizenmehl, 550		
	0,250 kg Zucker	}	schaumig schlagen
	0,200 kg Eier (4 Stück)		
	0,180 kg Weizenmehl, 550		
	Salz, Vanille, Zitrone		

Zucker und Eier nach und nach in die Butter geben und dann das Mehl untermelieren. Die Duchesse werden mit einer Lochtülle aufdressiert. Nach dem Backen werden sie mit Konfitüre zusammen geklebt und mit dunkler Kuvertüre besponnen.

Pfauenaugen: Rezept Buttermürbeteig

200 g Staubzucker
400 g Butter
600 g Weizenmehl, 550
S, V

- Mürbeteig 4 mm dick ausrollen
- Mit einem gerippten Ausstecher runde Mürbeteigstücke ausstechen
- Oberteile in der Mitte extra ausstechen
- Die Mürbeteigstücke für die Unterseite Johanneskonfitüre bestreichen
- Die Gebäckoberteile mit Puderzucker bestauben, oder in Kuvertüre bzw. Fettglasur tauchen und auf die gefüllten Unterteile legen.



Schokobohnen:	125 g	Butter	}	aufschlagen
	125 g	Puderzucker		
	50 g	Marzipanrohmasse		
		Salz		
	75 g	Eier (1 Ei und 1 Eigelb)		nach und nach
	75 g	Nougat (warm)		unterheben
	200 g	Weizenmehl, 550	}	unterheben
	25 g	Kakao		

Bei 190 °C abbacken und verschiedene Formen aufdressieren. Nach dem Backen mit Nougat füllen und zusammen setzen.

Mürbegebäck:	330 g	Butter
	150 g	Puderzucker
	50 g	Vollei
	500 g	Weizenmehl, 550
		Salz, Vanille

Aufarbeiten wie einen Mürbeteig und verschiedene Formen ausstechen. Auf 3 mm ausrollen.

## Mandelmassen / Florentiner

Florentiner:	150 g	Butter	}	starker Faden
	150 g	Zucker		
	60 g	Honig		
	30 g	Glykose		
	90 g	Sahne		
		Vanilleschote, Salz	}	unterheben
	250 g	Mandeln, gehobelt		
	90 g	Orangeat, gehackt		

Florentinerrezept ergibt ca. 20 Stück und werden bei 200 °C gebacken. Nach dem Backen werden sie an der Unterseite mit Kuvertüre überzogen und gekämmt.

Mandelhörnchen:	500 g	Marzipanrohmasse
	120 g	Zucker
	120 g	Eiklar
		Salz

Bei ca. 200 – 210 °C abbacken

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

Marzipan mit Zucker und Honig sowie Eiklar nach und nach glatt arbeiten. Mandelgrieß unter die Makronenmasse ziehen, mit einem Spritzbeutel in runde Förmchen einspritzen. Diese Förmchen vorher mit Mürbeteig auslegen 2mm dick. Danach bei 180 – 190 °C abbacken.

## Lebkuchen / Honigkuchenteig

Honigkuchenteig:	1150 g	Bienenhonig	} aufkochen	
	380 g	Zucker		
	80 g	Wasser		
	850 g	Weizenmehl, 550	} unterheben	
	850 g	Roggenmehl, 997		
	75 g	Honigkuchengewürz		
	100 g	Eigelb		
	20 g	Ammonium	} später unterheben erst wenn er aufgearbeitet wird	
	50 g	Milch		
		12 g	Pottasche	
		30 g	Milch	

Honigkuchenteig auf 7 mm ausrollen. Mit Milch bestreichen und bei 210 °C abbacken. Danach ausgarnieren mit Eiweißspritzglasur.

Baseler Leckerli:	1000 g	Honig	} 60 °C erhitzen
	200 g	Zucker	
	1200 g	Weizenmehl, 550	} unterheben
	500 g	Mandel, gehackt	
	200 g	Orangeat	
	200 g	Zitronat	
	40 g	Zimt	
	8 g	Nelken	
	4 g	Muskat	
	80 g	Kirschwasser	
	15 g	Ammonium	} später vor dem backen
	12 g	Pottasche	

Teig 8mm dick ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Dann bei 210 – 220 °c abbacken und nach dem Backen mit Fadenzucker glasieren. Dann 5 x 2,5 cm schneiden.

Fadenzucker: 1000 g Zucker  
300 g Wasser bis 125 °C kochen

und etwas Fondant unterheben, dann mit dieser Flüssigkeit den Lebkuchen bestreichen.

# Käsegebäck

Käsemasse für in den  
Blätterteig:

100 g	Butter
50 g	Parmesankäse
50 g	Schweizer-Käse gerieben
150 g	Sahne
160 g	Weizenmehl
	Salz, Paprika, Koriander

Durch Hacken zur leichten Bindung bringen. Und dann in den fertigen Blätterteig nach der ersten Tour in 2 Phasen mit eintouren.

Evtl. Pasteten bei 200 °C abbacken

Käsegebäck.

140 g	Butter
50 g	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Paprika
65 g	Schweizer-Käse gerieben
50 g	Parmesankäse
180 g	Weizenmehl

wie einen Mürbeteig zubereiten. Oberfläche mit Ei bestreichen und verschiedene Formen ausstechen. Bei 190 °C backen.

Käse-Brandmasse:

250 g	Wasser	} aufkochen
250 g	Milch	
200 g	Butter	
	Salz, Muskat	
400 g	Weizenmehl, 550	Mehl hinzugeben
150 g	Parmesankäse	unterheben
450 g	Vollei	später hinzugeben

Brandmasse in verschiedenen Formen aufspritzen und später mit Käsecreme füllen. Backen bei 210 °C mit Schwaden und später Zug ziehen.

**Sahnetorten:****Käsesahne**

Zitronenkrem für  
Käsesahne

0,750 kg Wasser  
0,600 kg Zucker

zusammen aufkochen

0,250 kg Zitronensaft  
0,100 kg Krempulver  
0,080 kg Eigelb

Wasser und Zucker abbinden

Käsesahne

0,500 kg Quark  
0,350 kg Zitronenkrem  
0,500 kg Sahne  
0,100 kg Sanett

1 Torte  
2 helle Böden

**Irish Coffee**

0,020 kg Eigelb  
0,040 kg Zucker  
0,050 kg Sahne  
0,005 kg Nescafe (löslich)

1 Torte  
helle Boden, dunkle Boden

} Zu einem Fond abrühren

0,300 kg Sahne  
0,050 kg Sanett

0,300 kg Sahne  
0,050 Sanett  
0,030 kg Whiskey

Den Tortenrand vor dem Einsetzen mit der eingesetzten Kapsel belegen. 4 cm dicke Streifen schneiden und dann in dünne Scheiben schneiden.

**Schwarzwälder**

1 Torte  
3 dunkle Böden

den untersten Wienerboden mit Kirschen bestreichen

0,150 kg Sahne  
0,015 kg Kuvertüre, gehobelt  
0,010 kg Kirschwasser

über die Kirschen in Kuppelform streichen

0,450 kg Sahne  
0,040 kg Kirschwasser  
0,080 kg Sanett

### Sanett:

1 Liter Wasser  
350 – 380 g Sanett

aufkochen

pro Torte 100 g Sanett

### Leuterzucker:

0,400 kg Wasser  
1,000 kg Zucker

aufkochen und abkühlen lassen ( Mandelsplitter )

### Mandelsplitter:

0,050 kg Kakaobutter  
0,500 kg Kuvertüre  
1,000 kg gestiftete Mandeln

Kakaobutter wird der Kuvertüre zusätzlich zugeführt ( härter )

### Dextrinlösung für Honigkuchen:

0,200 kg Wasser  
0,150 kg Zucker  
0,050 kg Weizenpuder

zusammen aufkochen und wenn es anfängt abzubinden

0,300 kg Wasser

hinzuführen

Honigkuchen und Printen werden mit der Dextrinlösung nach dem Backen bestrichen. Der Lebkuchenteig wird auf 5 oder 6 mm ausgerollt und vor dem Backen mit Milch bestrichen.

Ammonium = treibt das Gebäck in die Höhe  
Pottasche = treibt das Gebäck in die Breite

Beide Lockerungsmittel müssen dem Honigkuchenteig nacheinander zugegeben werden sonst hebt sich ihre Wirkung auf.

**Eiweißspritzglasur:** 0,200 kg Eiweiß und 1,000 kg Puderzucker aufschlagen

**Biskuitmasse:****Rouladen (hell)**

0,400 kg Vollei }  
 0,300 kg Zucker } schaumig rühren

0,200 kg Weizenmehl }  
 0,100 kg Weizenpuder } untermelieren  
 Zitrone, Salz }

Die Masse dünn auf Blech mit Backpapier aufstreichen und bei 220 °C , geschlossener Zug, abbacken. Nach dem abbacken mit Zucker bestreuen um ein austrocknen zu verhindern.

**Rouladen (dunkel)**

0,400 kg Vollei }  
 0,300 kg Zucker } schaumig rühren

0,200 kg Weizenmehl }  
 0,060 kg Weizenpuder } untermelieren  
 0,040 kg Kakao }  
 Zitrone, Salz }

Die Masse dünn auf Blech mit Backpapier aufstreichen und bei 220 °C , geschlossener Zug, abbacken. Nach dem abbacken mit Zucker bestreuen um ein austrocknen zu verhindern.

**Man unterscheidet:**