

**Germania**  
germania-backmittel.de



sofort löslich  
direkter Einsatz  
schneller Aufschlag

guter Stand  
hohes Volumen  
sicheres Backen

**für alle Eiweißrezepte**

## Grundrezeptur Eischnee ca. 1 l Eiklar

**Germania®-S** 200 g

**Wasser** kalt 1.000 g

Germania-S mit dem Wasser zu festem Schnee aufschlagen.

Dies entspricht einer Menge von 30 - 40 Eiklar inklusive 115 g Zucker.



## Eiweißglasur

**Puderzucker** 500 g

**Germania®-S** 10 g

**Wasser** 50 g

Einige Tropfen Zitronensäure.

## Zimtsterne

**Puderzucker** 1.000 g

**Marzipan-Rohmasse** 800 g

**Haselnüsse** oder 500 g

**Mandeln** gerieben

**Zimt** 50 g

**Germania®-S** 50 g

**Wasser** 250 g



Von den Zutaten für die Zimtsterne einen Teig bereiten, etwa 8 mm stark ausrollen. Die leicht schaumig gerührte **Eiweißglasur** glatt darauf verstreichen (etwa 1 mm stark). Mit einem wasserbenetzten Zimtsternausstecher raumsparend die Sterne ausstechen.

Die Teigreste werden dem nächsten Teig zugegeben.

Auf Backpapier bei **150° C** backen.

**Backzeit:** 15 - 20 Min.

## Vanille-Eiweißkrem leichter Füllkrem

<b>Germania®-S</b>	<b>50 g</b>
<b>Wasser</b>	<b>250 g</b>
<b>Zucker</b>	<b>100 g</b>

Germania-S im Wasser lösen und mit dem Zucker kompakt aufschlagen.

<b>Germania-Füllkrem</b>	<b>150 g</b>
<b>Zucker</b>	<b>50 g</b>
<b>Milch</b>	<b>1.000 g</b>

zu Kream kochen. Sobald der Kream kocht und richtig fest ist, den Schnee in mehreren Zügen unterziehen, davon mindestens die Hälfte noch auf dem Feuer. Warm verfüllen.

## Bienenstichdecke

<b>Mandel</b> gehobelt	<b>500 g</b>
<b>Kristallzucker</b>	<b>250 g</b>
<b>Germania®-S</b>	<b>50 g</b>
<b>Makrofix®</b>	<b>15 g</b>

Die Zutaten trocken mischen.

<b>Bienenhonig</b>	<b>100 g</b>
<b>Wasser</b> kochend	<b>100 g</b>

unter das Trockengemisch rühren.

<b>Butterfett</b>	<b>100 g</b>
-------------------	--------------

Die Masse kurz abstehen lassen und auf den Hefeteig geben.  
Eventuell bei Bedarf noch gehobelte Mandeln aufstreuen.  
Wie gewohnt backen.

**Anmerkung:** 250 g Masse sind ausreichend für 1 Ring 26 cm Ø.



## Baisermasse

<b>Germania®-S</b>	<b>200 g</b>
<b>Wasser</b>	<b>1.000 g</b>
<b>Kristallzucker</b>	<b>2.000 g</b>

Germania-S mit dem Wasser zu festem Schnee aufschlagen. Den Kristallzucker dazugeben und nochmals zu festem Schaum schlagen.

Ofentemperatur 80° C, bei offenem Zug trocknen.



In Ofennähe 24 Stunden nachtrocknen. Für Baisergitter oder Decken auf Obstböden am besten noch 80 g Weizenpuder zum Schluss kurz unterziehen.

## Stachelbeer-Baiser-Torte

ausreichend für 1 Boden 26 cm Ø

### Stachelbeerfüllung

<b>Kalt-Gelee</b>	<b>150 g</b>	
<b>Zucker</b>	<b>ca. 250 g</b>	je nach Geschmack
<b>Wasser</b>	<b>1.000 g</b>	
<b>Stachelbeeren</b>	<b>1.500 g</b>	

Kalt-Gelee und Zucker trocken mischen, in die Flüssigkeit einrühren und die Stachelbeeren unterheben. Tortenring mit Mürbeteig auslegen und backen. Mit Marmelade bestreichen und einen halben Tortenboden auflegen. 750 g Stachelbeerfüllung einfüllen und glattstreichen.

**Baisermasse** aufstreichen oder aufdressieren. **3 - 5 Min.** bei **180° C** abflämmen. Danach etwa **10 Min.** bei **100° C** trocknen lassen.

## Rhabarberkuchen

1 Blech 60 x 40 cm

<b>Rhabarber</b>	<b>1.000 g</b>	
geschält und geschnitten		
<b>Saftbinder</b>	<b>120 g</b>	
<b>Zucker</b>	<b>ca. 250 g</b>	je nach Geschmack
<b>Zimt</b>	<b>5 g</b>	

Saftbinder, Zucker und Zimt trocken vermischen und den Rhabarber damit bestäuben. Mürbeteig ausrollen, Backform oder Blech damit auslegen, leicht anbacken. Mit Marmelade bestreichen, 1.600 g Sandmasse (Rezept siehe Torta-fix) einfüllen und glattstreichen. Den bestäubten Rhabarber darauf verteilen. Baisermasse aufstreichen oder aufdressieren.

**Backtemperatur:** 180° C bei offenem Zug.

**Backzeit:** ca. 40 - 50 Min.

## Johannisbeerkuchen

ausreichend für 1 runde Kuchenform 30 cm

<b>Wasser</b>	<b>150 g</b>
<b>Germania®-S</b>	<b>20 g</b>
zu festem Schnee aufschlagen	
<b>Zucker</b>	<b>200 g</b>
dazugeben und zu stabilem Schnee weiterschlagen.	
<b>Haselnüsse geröstet</b>	<b>50 g</b>
<b>Hartweizengries</b>	<b>120 g</b>
mischen und unter den Schnee rühren	
<b>Johannisbeeren</b>	<b>625 g</b>

unter die Masse heben. Die Masse in eine mit Mürbeteig ausgelegte Kuchenform einfüllen und backen.

**Backtemperatur:** 180° C bei offenem Zug

**Backzeit:** 35 - 40 Minuten.



## Frucht-Baiser

<b>Germania®-S</b>	<b>100 g</b>
<b>Wasser</b>	<b>500 g</b>
zu steifem Schnee schlagen.	
<b>Kristallzucker</b>	<b>500 g</b>
<b>Puderzucker</b>	<b>500 g</b>
<b>GERMANIA Frucht-Saftbinder</b>	<b>100 g</b>

trocken vermischen und zu sehr kompaktem Schnee aufschlagen.  
Aufschlagzeit 3 Min.

Mit der Sterntülle kleine Tupfen aufspritzen und bei **100° C 3 Std.**  
trocknen lassen.

## Hohe Käsetorte extra locker

für 4 Schnittenbleche 60 x 20 cm

### Quarkmasse

<b>Quark</b>	<b>2.000 g</b>
<b>KäBack</b>	<b>450 g</b>
<b>Ei</b>	<b>700 g</b>
<b>Milch</b>	<b>1.200 g</b>
<b>Zucker</b>	<b>200 g</b>
<b>Öl</b>	<b>120 g</b>



alles im All-in-Verfahren 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

### Eischnee

<b>Germania®-S</b>	<b>120 g</b>
<b>Wasser</b>	<b>600 g</b>

zu schwachem, aber stabilem Schnee aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Kuchenform mit Mürbeteig auslegen, stippen. Vorteilhaft wäre den Ring einzufetten.

**Backtemperatur:** 180° C bei offenem Zug

**Backzeit:** 60 Min.

## Nussecken ausreichend für Schnittenblech 60 x 40 cm

**Zucker** 1.300 g

**Glukosesirup** 50 g

**Wasser** ca. 600 g

auf 60° C erhitzen.

**Haselnussgrieß** geröstet 750 g

**Biskuitbrösel** 100 g

**Makrofix®** 35 g

**Germania®-S** 150 g

**Prise Salz**

**Zimt, Vanille** trocken mischen

**Bienenhonig** 35 g

Trockenmischung und Bienenhonig zu den temperierten Zutaten dazugeben und kurz zu einer bindigen Masse verrühren. Mürbeteigboden anbacken, mit herber Marmelade bestreichen. Masse gleichmäßig darauf verteilen.

**Backtemperatur:** 180° C bei offenem Zug

**Backzeit:** 40 - 50 Min.

Nach dem Auskühlen in beliebige Stücke schneiden und mit Haselnussglasur oder Kuvertüre dekorieren.

## Schaummasse für Schaumrollen

**Germania®-S** 130 g

**Kristallzucker KF** 800 g

**Wasser** 1.000 g

Germania-S und Wasser aufschlagen, danach den Kristallzucker dazugeben.

**Wasser** 500 g

**Kristallzucker KF** 1.600 g

zusammen verrühren und zu Kettenflug kochen (entspricht 95° R oder 118° C). Danach die eingedickte Zuckerlösung in dünnem Strahl in den fest aufgeschlagenen Eiweiß-Schaum geben. Die Masse solange ausschlagen bis sie abgekühlt ist.



## Mandelhörnchen

<b>Germania®-S</b>	<b>100 g</b>
<b>Zucker</b>	<b>500 g</b>
<b>Marzipan-Rohmasse</b>	<b>1.000 g</b>
<b>Wasser</b>	<b>ca. 200 g</b>

Marzipan mit einem Teil des Wassers weicharbeiten.

Germania-S mit dem Zucker vermischt unter das Marzipan arbeiten und bis zur benötigten Festigkeit Wasser zugeben. Die Masse darf noch nicht laufen!  
Bei mittlerer Hitze 190° C und offenem Zug backen.

## Kokosmakronen

<b>Kokosraspeln</b>	<b>1.000 g</b>
mittel oder fein	
<b>Germania®-S</b>	<b>200 g</b>
<b>Makrofix®</b>	<b>60 g</b>

Die Zutaten trocken mischen.

<b>Zucker KF</b>	<b>1.650 g</b>
<b>Wasser 60° C</b>	<b>ca. 750 g</b>

Den Zucker vollständig auflösen.

Die Zuckerlösung auf 60° C temperieren. Die Trockenkomponenten dazugeben und etwa 2 Min. in der Maschine durchrühren lassen. Die Masse bis zur Dressierfähigkeit stehen lassen. Auf gewachsenen Blechen oder Backpapier bei **180° C offener Zug** abbacken. Bei starker Unterhitze Doppelbleche verwenden. Falls die „mittleren“ Kokoschnitzel zu grob ausfallen, diese mit feinen Schnitzeln verschneiden. Durch Zugabe von 10 g Honig oder 40 g Glukosesirup kann die Frischhaltung verlängert werden.

