



GERMANIA Infolyer 2023.10 Ideen für Herbst und Winter

Zwiebelkuchen

Zwiebeln gewürfelt..... 1.400 g

mit etwas Margarine andünsten und abkühlen lassen

Saure Sahne..... 400 g

Eier..... 300 g

Makrofix®..... 70 g

Kümmel..... 8 g

Salz..... 6 g

Schinkenwürfel..... 160 g

Petersilie, Pfeffer, Knoblauch

Zugeben und alles bindig rühren.



- Geschmacksvariationen durch Zugabe von Gemüsebrühe oder weiteren Kräutern
- nach dem Backen etwas Brezelsalz aufstreuen für noch herzhafteren Geschmack
- vielleicht auch mal als Kleinkuchen mit 20 cm oder als Fingerfood in Tortelettformen
- im Frühjahr 2024 folgen weitere Rezeptvorschläge für herzhaftes Kuchen

Optionen:

- Muster [Germania Makrofix®](#)
- Muster [Germania®-S](#)
- Muster [Germania Torta-fix®](#)

[HIER](#) geht es zu unserem Produkt-Portfolio

Sie möchten keine Idee, kein Rezept, keinen Tipp und keine Hintergrundinfo mehr verpassen?

Der **Germania Newsletter** erscheint einmal im Quartal, und [HIER](#) geht es zur Anmeldung!

Ihre Anschrift:

Fax 09371 696 08 oder
info@germania-backmittel.de



Spritzmürbteig

Margarine	700 g
Zucker	250 g
Puderzucker	250 g
Vanille-, Zitronenaroma	
Ei	350 g
Torta-fix®	250 g
Weizenmehl Type 550	1.000 g

- auch über Dressieranlagen oder die Druckluft-Gebäckspritze zu verarbeiten
- mit Zimt, Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz für den winterlich-weihnachtlichen Touch
- Variationen durch Zugabe gemahlener oder gehackter und gerösteter Haselnüsse



Lebkuchenteig

Honig verflüssigt	1.000 g
Zucker	700 g
Backmargarine	300 g
Eier	200 g
Weizenmehl Type 550	2.000 g
Makrofix®	120 g
Kakao	280 g
Lebkuchengewürz	70 g
Ammonium, ABC-Trieb	50 g

- ausrollbarer Lebkuchenteig für Figuren aber auch für Dominosteine
- denkbare Figuren: Nikolaus, Schneemann, Tannenbaum, Bär, Pferd
- aber genauso alle verfügbaren Keksausstecher oder mal ein Lebkuchenauto
- auch hier: lose nach Gewicht, abgepackt im Beutel, als Give Away für die Kids oder zum Kaffee



ALLES über
die Germania Produkte

Scan me!



Rezepte GERMANIA Infolyer 2023.10

Spritzmürbteig

Margarine	700 g
Zucker	250 g
Puderzucker	250 g
Vanille-, Zitronenaroma	
leicht schaumig rühren	
Ei	350 g
unterrühren	
Torta-fix®	250 g
Weizenmehl Type 550	1.000 g
kurz unterrühren	



Flammende Herzen wie gewohnt aufdressieren und backen.
 Nach dem Auskühlen die Hälfte der Herzen mit Nougat oder Marmelade bestreichen, zweite Hälfte auflegen und mit Kuvertüre oder Fettglasur ausgarnieren.
 Backzeit **ca. 15 – 20 min** Backtemperatur **200°C** bei offenem Zug.

Lebkuchenteig

Honig verflüssigt	1.000 g
Zucker	700 g
Backmargarine	300 g
Eier	200 g
Weizenmehl Type 550	2.000 g
Makrofix®	120 g
Kakao	280 g
Lebkuchengewürz	70 g
Ammonium, ABC-Trieb	50 g

Mit allen Zutaten im All-In-Verfahren in der Teigmaschine einen Teig herstellen.
 Laufzeit Spiralknetzer 6 min langsam.



Eiweißspritzglasur für Lebkuchenherzen

Germania®-S	20 g
Wasser	100 g

Germania-S im Wasser lösen und zu steifem Schnee aufschlagen.

Puderzucker	600 g
--------------------------	-------

nach und nach zugeben und weiter zu einer kompakten Eiweißmasse ausschlagen.





Zwiebelkuchen

1 Blech 60 x 20

Zwiebeln gewürfelt..... **1.400 g**

mit etwas Margarine andünsten und abkühlen lassen

Saure Sahne..... **400 g**

Eier..... **300 g**

Makrofix®..... **70 g**

Kümmel..... **8 g**

Salz..... **6 g**

Schinkenwürfel..... **160 g**

Petersilie, Pfeffer, Knoblauch

Zugeben und alles bindig rühren.
Die Masse in zuvor mit Brotteig ausgelegte Bleche
verfüllen und backen



Backzeit **60 min**

Backtemperatur **200° C bei offenem Zug**

