

Weihnachtssortiment

Für feinstes Weihnachtsgebäck





Locker und lecker. Mit unseren Produkten gelingt Weihnachtsgebäck im Handumdrehen.



Backmischungen, Grossgebinde	4–5
Backmischungen, Kleingebinde	6–9
Backmassen	10
Guetzli, fertig gebacken	11–13
Rezeptauswahl.....	15–17



Alle Produkte mit einem CH
sind in der Schweiz hergestellt.

Backmischungen

Grossgebinde



CH

Haselnussmakrönli Makronella

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Haselnussmasse.

- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen
- fliessfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche Krumenstruktur und ansprechend gold-gelbe Farbe
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept

Backmischung.....	1000 g
Wasser, kalt.....	200 g
Total.....	1200 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten rühren. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren, bei Bedarf mit Kristallzucker bestreuen und 20–25 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 85250260010.0, 10-kg-Sack





CH

Kokosnussmakrönli Coconella

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Kokosnussmasse.

- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen
- fliessfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche Krumenstruktur
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept

Backmischung 1000 g

Wasser, kalt 250–280 g

Total 1250–1280 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten rühren.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren und 20–25 Minuten bei 190–200 °C backen.

○ Art. 85300260010.0, 10-kg-Sack



CH

Mürbeteig vegetabil

Für die einfache und schnelle Herstellung von Mürbeteigen.

- Sie müssen nur Butter und Vollei hinzufügen
- Wahlweise kann auch Margarine eingeknetet werden
- zarte Mürbung und erstklassiger Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck
- ideal für Teegebäck, Tartelettes, Torten- und Schnittenböden, Linzertorten usw.

Richtrezept Mürbeteig

Backmischung 1000 g

Butter, weich (oder Margarine) 350 g

Vollei 125 g

Total 1475 g

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten. 10–12 Minuten bei ca. 180–190 °C backen.

○ Art. 86210260010.0, 10-kg-Sack

○ Art. 86210260025.0, 25-kg-Sack



Backmischungen

Kleingebinde



CH

Brunzli

Für die einfache und schnelle Herstellung von Brunzli.

- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen.
- Schnelle Herstellung, in 3-4 Minuten gebacken.
- Klassisch mit Kristallzucker dekorieren
- Tipp: Teig kann auch mit etwas Kirsch abgeschmeckt werden

Richtrezept

Backmischung..... 1000 g

Wasser, kalt..... 75 g

Total..... 1075 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 3 Minuten rühren. Masse 10 mm dick ausrollen und mit Zucker bestreuen, rillen und ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen. 3–4 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 01473200002.0, 2-kg-Beutel





CH

Zimtstern

Für die einfache und schnelle Herstellung von Zimtsternen.

- Aromatische Zimtnote für ein feines, weihnachtliches Aroma
- Sie müssen die Mischung nur mit kaltem Wasser verrühren
- Für die Glasur Eiweiss und Puderzucker bereitstellen

Richtrezept

Backmischung 1000 g
 Wasser, kalt 75 g
Total 1075 g
 Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 3 Minuten rühren. Masse 10 mm dick ausrollen und mit Eiweissglasur dünn bestreichen (Glasur: 200 g Puderzucker und 1 Eiweiss mit dem Schneebesen glatt rühren). Im Tiefkühler anfrieren lassen, dann aussteichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen und im Umluftofen 3–4 Minuten bei ca. 180 °C backen. Auf dem Blech erkalten lassen.

○ Art. 01471200002.0, 2-kg-Beutel



CH

Mailänderli

Für die einfache und schnelle Herstellung von Mailänderli.

- Sie müssen nur Butter und Vollei hinzufügen
- Wahlweise kann auch Margarine eingeknetet werden
- buttrig-mürbes Weihnachtsguetzli mit zart abgestimmtem Zitronenaroma

Richtrezept

Backmischung 1000 g
 Butter, weich (oder Margarine) 400 g
 Vollei 125 g
Total 1525 g
 Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten, dann mit Klarsichtfolie abdecken und 30–60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig 10 mm dick ausrollen, Mailänderli mit Vollei bestreichen, rillen und ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen und 12–15 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 01472200002.0, 2-kg-Beutel



Backmischungen

Kleingebinde



CH

Haselnussmakrönli Makronella

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Haselnussmasse.

- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen
- fließfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche Krumenstruktur und ansprechend hellgelbe Farbe
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept

Backmischung.....	1000 g
Wasser, kalt.....	200 g
Total	1200 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten rühren.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren, mit Kristallzucker bestreuen und 20–25 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 00784200002.0, 2-kg-Beutel





CH

Kokosnussmakrönli Coconella

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Kokosnussmasse.

- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen
- fliessfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche Krumenstruktur
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept

Backmischung 1000 g
 Wasser, kalt 250–280 g
Total 1250–1280 g
 Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten rühren.
 Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren und
 20–25 Minuten bei 190–200 °C backen.

○ Art. 00783200002.0, 2-kg-Beutel



CH

Mürbeteig vegetabil

Für die einfache und schnelle Herstellung von Mürbeteigen.

- Sie müssen nur Butter und Vollei hinzufügen
- Wahlweise kann auch Margarine eingeknetet werden
- zarte Mürbung und erstklassiger Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck
- ideal für Teegebäck, Tartelettes, Torten- und Schnittenböden, Linzertorten usw.

Richtrezept

Backmischung 1000 g
 Butter, weich (oder Margarine) 350 g
 Vollei 125 g
Total 1475 g
 Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten.
 10–12 Minuten bei ca. 180–190 °C backen.

○ Art. 00786200002.0, 2-kg-Beutel



Backmassen



CH

Amarettimasse

Gebrauchsfertige Backmasse für die einfache und schnelle Herstellung von Amarettigebäck.

- gebrauchsfertige Masse
- einfach aufdressieren, antrocknen lassen und backen
- alle Zutaten bereits enthalten
- saftig-weiche Krumenstruktur mit knuspriger Kruste und ansprechend goldgelber Farbe
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Richtrezept

Runde Tupfen, mit Spritzsack und eingesetzter Lochtülle, auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren. 10–12 Stunden trocknen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben. Die Ränder gegen die Mitte mit den Fingern eindrücken. Backtemperatur ca. 210 °C, Backzeit je nach Gewicht 8–10 Minuten.

- Art. 23150100006.0, 6-kg-Eimer
- Art. 23150100012.5, 12,5-kg-Eimer



Guetzli

Guetzli
wie hausgemacht



Mürbeteigguetzli in Sternform

Fertig gebackenes Mürbeteiggebäck in Sternform, verfeinert mit Butter und hochwertigen Aromen.

○ Art. 01148100004.5, 4,5-kg-Eimer (100 g = 17 bis 19 Stück)



Butterstollenkonfekt

Fertig gebackene Minibutterstollen in Häppchenform mit feiner Marzipanfüllung.

○ Art. 01116100004.0, 4-kg-Eimer (100 g = 5 bis 7 Stück)



Bratapfelguetzli

Fertig gebackenes Mürbeteiggebäck mit Apfelfruchtfüllung und einer leichten Zimtnote.

○ Art. 01706100003.5, 3,5-kg-Eimer (100 g = 8 bis 10 Stück)



Guetzli



CH

Zimtstern

Fertig gebackene Zimtsterne, ein Klassiker unter den Weihnachtsguetzli.

○ Art. 01958100004.0, 4-kg-Dose (100 g = 6 bis 7 Stück)



CH

Mailänderli

Fertig gebackene Mailänderli, verfeinert mit Butter und hochwertigen Aromen.

○ Art. 01957100003.5, 3,5-kg-Dose (100 g = 8 bis 9 Stück)



Einzeln verpackt



CH

Brunsli

Fertig gebackene Brunsli, mit bestem Kakao verfeinert.

○ Art. 01956100004.0, 4-kg-Dose (100 g = 5 bis 6 Stück)

CH

Kokosmakrönli

Fertig gebackene, einzeln verpackte Kokosmakrönli, mit genussvollen Kokosraspeln als Beilage zum Kaffee oder Tee.

○ Art. 01963220002.0, 2-kg-Karton (100 g = 6 bis 7 Stück)



CH

Orangli

Fertig gebackene Orangli. Der neue Guetzklassiker aus feinsten Mandeln mit fruchtigem Orangengeschmack.

○ Art. 01961100004.0, 4-kg-Dose (100 g = 6 bis 7 Stück)



Rezeptauswahl



Mailänderli nach Grossmutterart

Richtrezept für ca. 75 Stück zu 20 g
TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Mailänderliteig ca. 1500 g
Eierstreiche 8 g

Mailänderliteig

Mürbeteig vegetabil 1020 g
Butter oder Margarine (25 °C) 360 g
Voll-, pasteurisiert (20 °C) 125 g
Flüssigaroma Vanille 11 g
Flüssigaroma Zitrone 11 g
Total 1527 g

Zutaten (Butter oder Margarine: 25 °C) zu einem glatten Teig kneten. Der Teig lässt sich direkt (ohne Abstehtzeit) weiterverarbeiten.

Herstellung

- Mailänderliteig auf ca. 10 mm ausrollen und mit Eierstreiche bestreichen.
- Mit Herzförmchen Mailänderli austechen und auf ein mit Silikon-Backpapier belegtes Blech auflegen und backen.
- Etagenofen: 12–15 Minuten bei 180–190 °C.
Umluftofen, Stufe 1: 12–15 Minuten bei 170 °C.

- Art. 86210260010.0 Mürbeteig vegetabil, 10-kg-Sack
- Art. 00786200002.0 Mürbeteig vegetabil, 2-kg-Beutel
- Art. 71660120000.5 Flüssigaroma Vanille, 450-g-Flasche
- Art. 71300120000.5 Flüssigaroma Zitrone, 450-g-Flasche



Schoggiguetzli

Richtrezept für ca. 185 Schoggiguetzli
TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Schoggiguetzliteig 1870 g
Schokobella MB 150 g

Schoggiguetzliteig

Mürbeteig vegetabil 1000 g
Butter oder Margarine (25 °C) 500 g
Vollei (Raumtemperatur) 250 g
Schokobella MB 120 g
Total 1870 g

Zutaten (Butter oder Margarine: 25 °C) in der Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Der Teig lässt sich direkt (ohne Abstehtzeit) weiterverarbeiten.

Herstellung

- Runde Tupfen mit Spritzsack (Sterntülle Nr. 13) auf ein mit Silikon-Backpapier belegtes Blech aufdressieren und backen.
- Etagenofen: 10–12 Minuten bei 180–190 °C. Umluftofen, Stufe 1: 10–12 Minuten bei 170 °C.
- Abkühlen lassen.
- Mit Schokobella überziehen.

Schoggi-Aprikosenmarmelade-Guetzli

Richtrezept für 150 Schoggi-Aprikosenmarmelade-Guetzli
TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Schokoladenteig 1565 g
Darbo Bäckereimarmelade Aprikose 450 g

Schokoladenteig

Mürbeteig vegetabil 1000 g
Butter oder Margarine (25 °C) 400 g
Vollei (Raumtemperatur) 125 g
Kakaopulver 40 g
Total 1565 g

Zutaten (Butter oder Margarine: 25 °C) in der Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Der Teig lässt sich direkt (ohne Abstehtzeit) weiterverarbeiten.

Herstellung

- Schokoladenteig auf ca. 3 mm ausrollen.
- Mit gezacktem Förmchen (Ø 4 cm) 150 Guetzliböden und 150 Guetzlideckel (mit rundem Loch in der Mitte) ausstechen und backen.
- Etagenofen: 10–12 Minuten bei 180–190 °C. Umluftofen, Stufe 1: 10–12 Minuten bei 170 °C.
- Abkühlen lassen.
- Guetzlideckel auf Guetzliböden legen und gekochte Aprikosenmarmelade eindressieren.



- Art. 25367100006.0 **Schokobella MB**, 6-kg-Eimer
- Art. 86210260010.0 **Mürbeteig vegetabil**, 10-kg-Sack
- Art. 00786200002.0 **Mürbeteig vegetabil**, 2-kg-Beutel
- Art. 01236100013.3 **Darbo Bäckereimarmelade Aprikose**, 13,3-kg-Eimer



Vanillekipferl

Richtrezept für ca. 150 Vanillekipferl zu 13 g
TK-stabil

Vorbereiten

Mürbeteig 1475 g
Vanillezucker ca. 520 g
Dekorsüsspuder Bianca ca. 100 g

Mürbeteig

Mürbeteig vegetabil 1000 g
Butter oder Margarine (25 °C) 350 g
Vollei (Raumtemperatur) 125 g
Total 1475 g

Zutaten in der Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

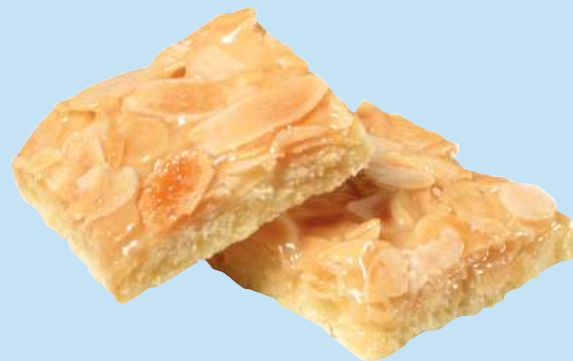
Vanillezucker

Kristallzucker 500 g
Vanillepulver 20 g
Total 520 g

Zutaten mischen.

Herstellung

- Mürbeteig für 2 Stunden kalt stellen.
- Anschliessend in 5 Stücke teilen und zu Stangen mit 2 cm Ø rollen.
- Die Stangen in 2,5-cm-Stücke von ca. 10 g schneiden.
- Die Stücke zu Kipferl formen und auf ein mit Silikon-Backpapier belegtes Backblech absetzen.
- 10–12 Minuten bei 170 °C backen.
- Nach dem Backen sofort in Vanillezucker wenden, auf ein Gitter absetzen und mit Dekorsüsspuder bestäuben.



Mandel-Florentiner

Richtrezept für ca. 75 Mandel-Florentiner zu 4×4 cm
TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Mürbeteig für ein 60×20-cm-Schnittenblech 500 g
Florentinerauflage 350 g
Sprink Spray 10 g

Mürbeteig

Mürbeteig vegetabil 340 g
Butter oder Margarine (25 °C) 120 g
Vollei (Raumtemperatur) 40 g
Total 500 g

Zutaten in der Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Der Teig lässt sich direkt (ohne Abstehtzeit) weiterverarbeiten.

Florentinerauflage

Florentiner Bienex RSPO SG oder **Bienex RSPO SG** 235 g
Mandeln, gehobelt 115 g
Total 350 g

Zutaten zusammen mischen.

Herstellung

- Alu-Schnittenblech (60×20 cm) mit Sprink Spray besprühen und ein Silikon-Backpapier einlegen.
- Mürbeteig auf ca. 4 mm ausrollen.
- Ausgerollten Teig in das Schnittenblech einlegen.
- 10 Minuten bei 170 °C vorbacken (Umluft, Stufe 1).
- Florentinerauflage gleichmässig aufstreuen.
- 8–10 Minuten bei 170 °C fertigbacken (Umluft, Stufe 1).
- Nach dem Backen sofort einteilen und schneiden.

- Art. 00800200001.0 **Dekorsüsspuder Bianca**, 1-kg-Beutel
- Art. 86210260010.0 **Mürbeteig vegetabil**, 10-kg-Sack
- Art. 00786200002.0 **Mürbeteig vegetabil**, 2-kg-Beutel
- Art. 41220740000.6 **Sprink Spray**, 600-ml-Dose
- Art. 86440200000.6 **Bienex RSPO SG**, 600-g-Beutel
- Art. 00781200001.0 **Florentiner Bienex RSPO SG**, 1-kg-Beutel
- Art. 79185700001.0 **Alu-Schnittenblech**, 60 cm



*Sie haben Fragen?
Auf unsere Unterstützung
können Sie in jedem Fall zählen.*



Wir sind ein Team von erfahrenen Beratern und freuen uns, wenn wir Ihnen mit unserem Fachwissen zur Seite stehen können.

Persönliche Fachberatung in allen Belangen, eine zuverlässige Logistik sowie professionelle Werbeunterstützung und Verkaufsförderung gehören ebenso dazu wie spannende Fachseminare.





John Berner

Geschäftsleiter
Telefon 079 354 67 52



Manfred Blum

Leiter Verkauf & Verkaufssinnendienst,
Key-Account-Manager
Telefon 079 898 82 17



Ettore Salerno

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft,
Solothurn
Telefon 079 779 24 21



Reto Herger

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Demonstrateur ganze Schweiz
Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura,
Oberwallis, Tessin
Telefon 079 600 96 74



Norbert Schreiner

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt,
Unterwallis
Telefon 079 240 66 07



Thomas Widmer

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich
Telefon 079 634 67 58



Michael Hablützel

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Glarus, Graubünden, Schwyz, St. Gallen,
Uri, Zug
Telefon 079 406 46 01



Michel Villars

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Bern, Solothurn, Luzern, Zentralschweiz
Telefon 079 484 24 11



Max Berner

Fachberater Gastronomie
Bern, Solothurn, Luzern, Zentralschweiz
Telefon 079 387 27 60



Unverzichtbares zum Füllen und Dekorieren



Darbo Bäckereimarmelade Aprikose

Backfeste Bäckereimarmelade, geeignet zum Füllen von Mürbeteiggebäck (Linzer) und Teegebäck. Fruchtanteil: 45% Aprikosen.

○ Art. 01236100013.3, 13,3-kg-Eimer



Darbo Bäckereimarmelade Himbeere

Backfeste Bäckereimarmelade mit Kernen, geeignet zum Füllen von Mürbeteiggebäck (Linzer) und Teegebäck. Fruchtanteil: 45% Himbeeren.

○ Art. 01171100013.3, 13,3-kg-Eimer



Himbeermarmelade ohne Kerne

Backfeste Fruchtzubereitung aus Himbeeren (20%) für Gebäck und Konfekt.

○ Art. 12450100013.0, 13-kg-Eimer



Dekorsüsspuder Bianca

Dekorsüsspuder mit guter Deckfähigkeit zum Bestäuben von Back- und Konditoreiwaren.

○ Art. 00800200001.0, 1-kg-Beutel



Schokobella MB

Zum Überziehen von Torten und Cakes, als Garniercreme sowie zur Herstellung von feinen Füllcremen.

○ Art. 25367100006.0, 6-kg-Eimer