

HAPPY

HALLOWEEN



HALLOWEEN  
**SCHAURIGE LECKEREIEN**

Gruselgenuss auch für Ihre Theke





**TIPP**  
Kammabzieher und Hörnchen können mit geringem Aufwand bedarfsgerecht zugeschnitten werden.



# HALLOWEEN AMERIKANER\*

## DUNKEL

### Herstellung

- Je 90 g Rührmasse, Schoko auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufdressieren
- Backen

**Backtemperatur:** 200 °C  
**Backzeit:** 15 - 18 Minuten

- Nach dem Auskühlen die flache Gebäckseite mit Dawn Dip Quik Weiß oder Dip Quik, orange ganzflächig überziehen
- Nach dem Anziehen der Dip Quik-Glasur, mit Hilfe eines Kammabziehers, die aufgelöste Fettglasur wie abgebildet aufbringen
- Augen aus Fettglasur aufspritzen

## HELL



### Herstellung

- Je 90 g Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufdressieren
- Backen

**Backtemperatur:** 200 °C  
**Backzeit:** 15 - 18 Minuten

- Nach dem Auskühlen die flache Gebäckseite mit Dip Quik, orange ganzflächig überziehen
- Nach Anziehen der Dip Quik-Glasur, mit Hilfe eines zugeschnittenen Hörnchens die aufgelöste Fettglasur wie abgebildet aufbringen
- Augen aus Fettglasur oder aus Dawn Dip Quik Weiß aufspritzen

### ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

#### Aufbau für 83 Taler à 90 g

7540 g Rührmasse Dekor  
 2490 g Dawn Dip Quik Weiß 8.03330.303 oder  
 2490 g Dip Quik, orange  
 830 g Dawn Fettglasur Drops Dunkel 2.10063.015

#### Rührmasse, Schoko

1000 g Dawn Premix Rührkuchen 2.03509.015  
 900 g Mehl, Typ 550  
 750 g Weizenstärke  
 240 g Kakaopulver  
 1000 g Zucker  
 1300 g Vollei  
 700 g Speiseöl  
 1600 g Wasser  
 50 g Dawn Belmonte Rum 2.01700.112

**7540 g Gesamt**

#### Herstellung

- Alle Zutaten 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

### ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

#### Dip Quik, orange\*

3000 g Dawn Dip Quik Weiß 8.03330.303  
 150 g Dawn Compound Zitrone 2.02004.320  
 6 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Rot 9.22040.214  
 15 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Gelb 9.22041.214

**3171 g Gesamt**

#### Herstellung

- Alle Zutaten mischen

### ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

#### Aufbau für 76 Taler à 90 g

6850 g Rührmasse Dekor  
 2280 g Dip Quik, orange  
 760 g Dawn Fettglasur Drops Dunkel 2.10063.015  
 Dawn Dip Quik Weiß 8.03330.303

#### Rührmasse

1000 g Dawn Premix Rührkuchen 2.03509.015  
 900 g Mehl, Typ 550  
 750 g Weizenstärke  
 1000 g Zucker  
 850 g Vollei  
 700 g Speiseöl  
 1600 g Wasser  
 50 g Dawn Palermo Zitrone 2.01900.112

**6850 g Gesamt**

#### Herstellung

- Alle Zutaten 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

### ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

#### Dip Quik, orange\*

3000 g Dawn Dip Quik Weiß 8.03330.303  
 150 g Dawn Compound Zitrone 2.02004.320  
 6 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Rot 9.22040.214  
 15 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Gelb 9.22041.214

**3171 g Gesamt**

#### Herstellung

- Alle Zutaten mischen

# MUMIEN-SCHNITTE



## Herstellung

- Plattenkuchenmasse in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen und glatt streichen
- Kirschen aufstreuen und backen

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** 35 - 40 Minuten

- Nach dem Auskühlen Dawn Delifruit Classic Kirsche aufstreichen
- Joghurtfüllung mit einer flachen Tülle aufspritzen
- Mit Geleeguss dünn abglänzen
- Schnitte einteilen (ca. 8 x 7,5 cm) und Augen mit Dawn Decorgel Weiß aufspritzen
- Mit Dawn Garnierbraun Pupillen aufspritzen



## ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

### Aufbau für 1 Blech (60 x 40 cm)

- 3250 g Plattenkuchenmasse
- 1200 g Kirschen, TK
- 1800 g Dawn Delifruit Classic Kirsche o. K. 8.03338.301
- 600 g Joghurt-Füllung
- Dekor
- Geleeguss
- Dawn Decorgel Weiß 8.00917.304
- Dawn Garnierbraun 2.03089.111

### Plattenkuchenmasse

- 1000 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016
- 400 g Mehl, Typ 550
- 300 g Zucker
- 400 g Speiseöl
- 350 g Vollei
- 800 g Wasser

**3250 g Gesamt**

### Joghurtfüllung

- 350 g Dawn PlusFüll Joghurt 2.03636.505
- 1000 g Wasser

**1350 g Gesamt**

### Geleeguss

- 1000 g Dawn Belnap 100 Neutral 7.71729.100
- 500 g Wasser

**1500 g Gesamt**

### Herstellung Plattenkuchenmasse

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

### Herstellung Joghurtfüllung

- Alle Zutaten 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen

### Herstellung Geleeguss

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen

# HALLOWEEN MUFFINS

Bloody Choco & Slimer

## Herstellung

- Muffinbackblech mit Muffinform „Halloween“ auslegen

### BLOODY CHOCO:

Je ca. 120 g Muffinmasse,  
Nuss-Nougat-Geschmack  
einfüllen und backen

### SLIMER:

Je ca. 120 g Muffinmasse,  
Pfefferminz einfüllen  
und backen

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** ca. 35 Minuten

### BLOODY CHOCO:

Nach dem Backen je 20 g  
Dawn Delifruit Classic Kirsche  
einspritzen

- Nach dem Auskühlen, wenn gewünscht, mit farbigem Dip-Quik garnieren

## BLOODY CHOCO ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

### Aufbau für 20 Halloween-Muffins

2400 g Muffinmasse, Nuss-Nougat-Geschmack  
480 g Dawn Delifruit Classic Kirsche 8.03088.300  
200 g Dip-Quik, rot

### Muffinmasse, Nuss-Nougat-Geschmack

1000 g Dawn Muffin-Mix 0.02396.837  
500 g Wasser  
300 g Speiseöl  
400 g Dawn Marcuscreme (UTZ) 2.10014.505  
200 g Dawn Chocolate Chunks Dunkel 2.79005.113

**2480 g Gesamt**

### Herstellung

- Alle Zutaten (außer Chocolate Chunks) 1 Minute bei langsamer und 3 - 4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachschräger verrühren
- Chocolate Chunks kurz unterlaufen lassen

## ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

### Dip Quik, rot

1000 g Dawn Dip Quik Weiß 8.03330.303  
60 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Rot 9.22040.214

**1060 g Gesamt**

### Herstellung

- Alle Zutaten mischen



## SLIMER ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

### Aufbau für 17 Halloween-Muffins

2040 g Muffinmasse, Pfefferminz  
170 g Dip-Quik, orange

### Muffinmasse, Pfefferminz

1000 g Dawn Muffin-Mix 0.02396.837  
500 g Wasser  
300 g Speiseöl  
100 g Dawn Eispaste Peppermint 2.03002.360  
150 g Dawn Chocolate Chunks Dunkel 2.79005.113

**2050 g Gesamt**

### Herstellung

- Alle Zutaten (außer Chocolate Chunks) 1 Minute bei langsamer und 3 - 4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachschräger verrühren
- Chocolate Chunks kurz unterlaufen lassen

## ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

### Dip Quik, orange

1000 g Dawn Dip Quik Weiß 8.03330.303  
2 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Rot 9.22040.214  
5 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Gelb 9.22041.214

**1007 g Gesamt**

### Herstellung

- Alle Zutaten mischen

# KÜRBIS GUGELHUPF



## Herstellung

- 6 Gugelhupf-Formen fetten und je 250 g Plattenkuchenmasse, Multivitamin einfüllen und backen

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

- Je 40 g Plattenkuchenmasse, Multivitamin in gefettete, konische Formen (Ø 6 cm/z.B. Muffin Backblech) einfüllen und backen

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** ca. 15 Minuten

- Gugelhupfe und kleine Kuchen stürzen und auskühlen lassen
- 3 Gugelhupfe umdrehen, Dawn Fruchtfüllung Orange aufspritzen und je einen zweiten Gugelhupf aufsetzen
- Die kleinen Kuchen in die Löcher der Gugelhupfe einsetzen und das Gebäck anfrosten
- Je 150 g Icing, orange auf die angefrorenen Gugelhupfe aufbringen und leicht ablaufen lassen
- Dawn Rollfondant grün einfärben und die Mitte der Kürbis-Gugelhupfe damit abdecken/dekorieren

## ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

### Aufbau für 3 Stück (Ø ca. 16 cm)

- 1500 g Plattenkuchenmasse, Multivitamin
- 120 g Plattenkuchenmasse, Multivitamin
- 150 g Dawn Delifruit Daily Orange 8.00321.333
- 450 g Icing, orange
- Dekor
- Dawn Rollfondant 2.79027.116
- Dawn Lebensmittelfarbstoff, Grün 9.22042.214

### Plattenkuchenmasse, Multivitamin

- 1000 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016
- 400 g Weizenmehl, Typ 550
- 300 g Zucker
- 400 g Speiseöl
- 350 g Vollei
- 800 g Multivitaminsaft
- 10 g Dawn Palermo Zitrone 2.01900.112
- 50 g Dawn Compound Orange 2.02001.320
- 150 g Dawn Mini-Borke 2.03223.114

**3460 g Gesamt**

### Icing, orange

- 1000 g Dawn Glossy Icing Weiß 7.73031.100
- 1 g Dawn Lebensmittelfarbstoff, Rot 9.22040.214
- 5 g Dawn Lebensmittelfarbstoff, Gelb 9.22041.214

**1006 g Gesamt**



### Herstellung Plattenkuchenmasse, Multivitamin

- Alle Zutaten (außer Mini-Borke) 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren
- Dawn Mini-Borke zugeben und kurz unterrühren

### Herstellung Icing, orange

- Dawn Glossy Icing Weiß und Dawn Lebensmittelfarbstoffe mischen

# GRABSTEINKUCHEN



## Herstellung

- Je 400 g Creme Cake Chocolate-Masse in die Formen einfüllen
- Einen Strang Dawn Fruchtfüllung Schwarzkirsche längs aufspritzen
- Dunkle Streusel aufstreuen und backen

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

- Nach dem Auskühlen Grabstein-Keks einstecken und nach Bedarf Halloween Dekor auflegen



## ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

### Aufbau für 4 Kuchen (18 x 8 cm, Höhe 4 cm)

- 1600 g Creme Cake Chocolate-Masse
- 320 g Dawn Fruchtfüllung Schwarzkirsche 8.03091.300
- 400 g Dunkle Streusel
- Dekor Grabsteine aus Mürbeteig

### Creme Cake Chocolate-Masse

- 1000 g Dawn Creme Cake-Mix Chocolate (UTZ) 0.02404.036
- 350 g Vollei
- 225 g Wasser
- 300 g Speiseöl

**1875 g Gesamt**

### Dunkle Streusel

- 1000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 150 g Zucker
- 80 g Kakaopulver
- 450 g Butter oder Margarine

**1680 g Gesamt**

### Schokomürbeteig

- 1000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 400 g Butter
- 100 g Vollei
- 50 g Kakao

**1550 g Gesamt**

### Mürbeteig

- 1000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 400 g Butter
- 100 g Vollei

**1500 g Gesamt**

### Herstellung Creme Cake Chocolate-Masse

- Alle Zutaten 1 Minute langsam und 3 - 4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachschräger verrühren

### Herstellung Dunkle Streusel

- Alle Zutaten zu Streuseln verarbeiten

### Herstellung Schokomürbeteig und Mürbeteig

- Jeweils alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

### Herstellung Grabsteine aus Mürbeteig (Schw.-Weiß-Gebäck)

- Beide Mürbeteige so schichten, dass im Anschnitt ein Kreuz entsteht
- Teig kühlen, dann ca. 3 - 4 mm dick schneiden und backen

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** ca. 10 Minuten

**Tipp:** Alternativ kann der Grabstein auch aus einem Mürbeteig-Keks mit aufgespritztem Kreuz hergestellt werden.

# CRAZY CHOCOLATE CAKES



## Herstellung

- Plattenkuchenmasse, Schoko in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen und glatt streichen
- Dawn Fettglasur Drops Dunkel aufstreuen und backen

**Backtemperatur:** 190 °C

**Backzeit:** 30 - 35 Minuten

- Nach dem Auskühlen Dawn Glossy Icing Weiß oder Dawn Decorgel Weiß in 3 Portionen aufteilen und wie gewünscht mit Dawn Lebensmittelfarbstoffen einfärben
- Nacheinander unregelmäßig auftragen
- Augen mit Dawn Glossy Icing Weiß oder Dawn Decorgel Weiß aufspritzen
- Mit Dawn Garnierbraun Pupillen aufspritzen



## ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

### Aufbau für 1 Blech (60 x 20 cm)

- 1800 g Plattenkuchenmasse, Schoko
- 150 g Dawn Fettglasur Drops Dunkel Dekor
- 750 g Dawn Glossy Icing Weiß 7.73031.100 oder
- 750 g Dawn Decorgel Weiß 8.00917.304

Dawn Lebensmittelfarbstoff Gelb 9.22041.214

Dawn Lebensmittelfarbstoff Grün 9.22042.214

Dawn Lebensmittelfarbstoff Rot 9.22040.214

### Plattenkuchenmasse, Schoko

- 1000 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016
- 400 g Weizenmehl, Typ 550
- 300 g Zucker
- 150 g Kakaopulver
- 400 g Speiseöl
- 500 g Vollei
- 800 g Wasser

**3550 g Gesamt**

### Herstellung Plattenkuchenmasse, Schoko

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren