



WEIHNACHTEN
TRADITIONELLE
WEIHNACHTSGEBÄCKE

Die Klassiker, die an Weihnachten nicht fehlen dürfen

FRÜCHTESTOLLEN

HERSTELLUNG

- Nach der Teigruhe sechs Teiglinge à 350 g abwiegen
- Rundwirken und etwas längen
- In gefettete Stollenformen legen und auf Gare stellen
- Nach kurzer Gare einen leicht gefetteten Deckel auflegen

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit aufgelöster Butter bestreichen und in Zucker wälzen
- Mit Dekorzucker absieben



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 6 Stollen (Stollenform 500 g - 650 g)

4400 g Hefe-Quarkteig mit eingelegten Früchten

480 g Butter, aufgelöst

480 g Zucker

Dekor

480 g Dekorzucker

Hefe-Quarkteig mit eingelegten Früchten

1000 g Dawn Premium Donut Base 0.01363.340

1000 g Weizenmehl, Typ 550

100 g Hefe

450 g Wasser

350 g Vollei

300 g Quark

100 g Zucker

150 g Butter

1000 g Eingelegte Früchte

4450 g Gesamt

Eingelegte Früchte

500 g Rosinen

150 g Zitronat

70 g Orangeat

200 g Mandeln, gehackt

80 g Dawn Echter Übersee-Rum 38 % vol. 2.09047.364

1000 g Gesamt

Herstellung Hefe-Quarkteig mit eingelegten Früchten

- Aus allen Zutaten einen Teig herstellen
- Eingelegte Früchte nach der Knetzeit kurz unterlaufen lassen

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Knetzeit: 3 Minuten langsam,

6 Minuten schnell im Spiralknetter

Teigruhe: 10 Minuten

Herstellung eingelegte Früchte

- Getrocknete Früchte mit Mandeln und Rum vermischen und ziehen lassen

NUSSSTOLLEN

HERSTELLUNG

- Nach der Teigruhe sechs Teiglinge à 350 g abwiegen, rundwirken und kurz entspannen lassen
- Die Teigstücke auf 3,5 mm ausrollen, jeweils 300 g Nussfüllung gleichmäßig aufstreichen und einrollen
- In die leicht gefetteten Stollenformen einlegen, andrücken und mit einem Messer tief einstechen
- Den leicht gefetteten Deckel auflegen
- Nach kurzer Gare backen

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

- Nach dem Backen mit flüssiger Butter abstreichen und in Zucker wälzen



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 6 Stollen (Stollenform 500 g - 650 g)

2100 g Hefe-Quarkteig

1800 g Nussfüllung

480 g Butter, flüssig

480 g Zucker

Hefe-Quark-Teig

1000 g Dawn Premium Donut Base 0.01363.340

1000 g Weizenmehl, Typ 550

100 g Hefe

450 g Wasser

350 g Vollei

300 g Quark

100 g Zucker

150 g Butter

3450 g Gesamt

Nussfüllung

1000 g Dawn PlusFüll Nuss 2.03695.505

100 g Brösel, süß

300 g Vollei

450 g Wasser

1850 g Gesamt

Herstellung Hefe-Quark-Teig

- Aus allen Zutaten einen Teig herstellen

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Knetzeit: 3 Minuten langsam,

6 Minuten schnell im Spiralknetter

Teigruhe: 10 Minuten

Herstellung Nussfüllung

- Alle Zutaten 2 - 3 Minuten verrühren
- Mindestens 10 Minuten quellen lassen

SCHOKO-GLÜHWEIN-GUGLHUPF

HERSTELLUNG

- Je Gugelhupfform 450 g Schoko-Glühwein-Rührmasse einfüllen
- Backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

- Gugelhupf stürzen und gut auskühlen lassen
- Dawn Juwela Chips auflösen, Gugelhupf überziehen und wenn gewünscht mit Dawn Fettglasur Weiß oder Milch filieren

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 3 Kuchen (Ø 16 cm)

1350 g Schoko-Glühwein-Rührmasse

750 g Dawn Juwela Chips 2.03850.115

Schoko-Glühwein-Rührmasse

400 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016

160 g Weizenmehl, Typ 550

120 g Zucker

30 g Kakaopulver

4 g Dawn Lebkuchen Aroma 2.01365.521

140 g Vollei

160 g Speiseöl

320 g Glühwein

80 g Dawn Mini-Borke 2.03223.114

1414 g Gesamt



Herstellung Schoko-Glühwein-Rührmasse

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren



SPRITZGEBÄCK

HERSTELLUNG

- Den Spritz-Mürbeteig in gewünschter Form aufdressieren und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 10 - 15 Minuten
(abhängig von der Gebäckgröße)

- Nach dem Auskühlen nach Wunsch füllen und mit Dawn Fettglasuren oder Dawn Kuvertüren absetzen/überziehen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 220 Stück

1853 g Spritz-Mürbeteig

.....

Spritz-Mürbeteig

1000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
 500 g Butter oder Backmargarine, weich
 250 g Vollei
 100 g Weizenpuder
 3 g Dawn Palermo Zitrone 2.01900.112

1853 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten (außer Dawn Mürbeteig-Mix) ca. 5 Minuten schaumig rühren
- Anschließend Mürbeteig-Mix unterrühren



SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK

HERSTELLUNG

- Beide Mürbeteige ausrollen und nach Wunsch zusammenschichten
- Teigstangen kühlen, dann ca. 3 - 4 mm dick schneiden und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 700 Stück

Schokomürbeteig

5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
 2000 g Butter
 500 g Vollei
 250 g Kakao

7750 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

.....

Mürbeteig

5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
 2000 g Butter
 500 g Vollei

7500 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

TRADITIONELLE WEIHNACHTSGEBÄCKE - DIE KLASSIKER



GEWÜRZGUGLHUPF ART SPEKULATIUS

HERSTELLUNG

- Gefettete und mit gehobelten Mandeln ausgestreute Gugelhupf-
formen mit je 500 g Spekulatius-Rührmasse befüllen und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

- Gugelhupf stürzen und gut auskühlen lassen
- Mit Dekorzucker absieben oder mit Geleeguss abglänzen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 3 Kuchen (Ø 16 cm)

- 1500 g Spekulatius-Rührmasse
- 45 g Mandeln, gehobelt

Spekulatius-Rührmasse

- 500 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016
- 100 g Weizenmehl, Typ 550
- 150 g Zucker
- 100 g Mandeln, gehobelt
- 200 g Speiseöl
- 175 g Vollei
- 400 g Wasser
- 3 g Dawn Bari Bittermandel 2.01600.112
- 5 g Dawn Spekulatius, hell 2.01390.521
- 4 g Zimt

1637 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit
verrühren

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Geleeguss

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

1500 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen



CUTIE & FRUITY

HERSTELLUNG

- Das Trockenobst grob schneiden und unter die Carrot Cake Masse
heben
- Die Masse in 3 Kastenformen mit je 650 g füllen und backen

Backtemperatur: 160 °C Heißluft

180 °C Ober-/Unterhitze

Backzeit: 50 - 55 Minuten

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 3 Kastenformen á 650 g

- 1550 g Carrot Cake Masse
- 100 g Rosinen
- 100 g Cranberries
- 100 g getrocknete Pflaumen
- 100 g getrocknete Apfelscheiben

Carrot Cake Masse

- 1000 g Dawn Carrot Cake-Mix 0.02414.887
- 550 g Wasser

1550 g Gesamt

Herstellung

- Dawn Carrot Cake Mix und Wasser in einem Rührkessel mit
einem Flachrührer 1 Minute auf niedriger Stufe verrühren und
anschließend die Masse 3 - 4 Minuten bei mittlerer Geschwindig-
keit weiter rühren

Tipp

Es kann jedes andere Trockenobst verwendet werden



HUTZELTALER

HERSTELLUNG

- Lebkuchenteig 8 mm dick ausrollen, rund ausstechen (7,5 cm) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- Je 3 Vertiefungen eindrücken und von jeder Fruchtfüllung jeweils ca. 10 g in die Vertiefungen einspritzen
- Halbierete Mandeln auflegen und backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 16 - 18 Minuten

- Direkt nach dem Backen mit heißer Sanatine Glasur abstreichen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 25 Stück

- 1250 g Lebkuchenteig
- 250 g Dawn Fruchtfüllung Pflaume 8.02198.301 oder
- 250 g Dawn Fruchtfüllung Aprikose 8.00022.333 oder
- 250 g Dawn Fruchtfüllung Birne 8.00330.333
- Mandeln, halbiert
- Dekor
- Sanatine Glasur

Lebkuchenteig

- 1000 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 100 g Honig
- 160 g Wasser

1260 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit 3 - 5 Min. verkneten
- Teigruhe: mindestens 5 Stunden (kühl), vor dem Aufarbeiten kurz durchkneten

Sanatine Glasur

- 1000 g Wasser
- 1000 g Glukosesirup
- 100 g Dawn Sanatine 2.03634.114

2100 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten mischen und aufkochen

Tipp
Luftdicht
lagern



KOKOSMAKRONEN

HERSTELLUNG

- Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren und backen

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 20 Minuten

- Wenn gewünscht nach dem Backen mit Dawn Fettglasur oder Dawn Kuvertüren absetzen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 380 Stück à 15 g

Makronenmasse

- 1500 g Kokosraspeln
- 2500 g Zucker
- 100 g Dawn Quelli 2.03646.114
- 125 g Dawn Ovafina 2.03635.521
- 1400 g Wasser, lauwarm
- 60 g Invertzuckersirup
- 15 g Dawn Mauritius 2.01800.112
- 2 g Salz

5702 g Gesamt

Herstellung

- Alle Zutaten im All-in-Verfahren glatt rühren

MAGENBROT MIT QUITTEN

HERSTELLUNG

- Beide Teige homogen verkneten
- Zum Schluss die Quitten kurz unterlaufen lassen
- Den Teig zu Stangen rollen (Ø 2 cm) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 12 - 15 Minuten

- Direkt nach dem Backen mit der Zuckerglasur deckend abstreichen
- Auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer beliebig portionieren
- Luftdicht lagern



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 60 Stück

- 3270 g Lebkuchenteig
- 1230 g Cookie-Teig Schoko
- 700 g Quitten, kandiert, gewürfelt
- Dekor
- Zuckerglasur

Lebkuchenteig

- 2000 g Dawn Lebkuchen-Mix 2.03830.505
- 400 g Mehl
- 90 g Dawn Backstolz Backpulver 2.03660.521
- 200 g Grümmel Kandis
- 200 g Honig
- 340 g Wasser
- 40 g Dawn Echter Übersee-Rum 2.09047.364

3270 g Gesamt

Cookie-Teig Schoko

- 1000 g Dawn Cookie-Mix Chocolate 00.02395.871
- 160 g Butter/Margarine
- 70 g Wasser

1230 g Gesamt

Zuckerglasur

- 500 g Puderzucker
- 100 g Wasser

600 g Gesamt

Tipp

Anstelle der kandierten Quitten können auch Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen) verwendet werden

Herstellung Lebkuchenteig

- Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit für 3 - 5 Minuten verkneten
- Teigruhe: mindestens 5 Stunden (kühl)

Herstellung Cookie-Teig Schoko

- Dawn Cookie-Mix Chocolate und Butter/Margarine zu einem Streusel verlaufen lassen
- Wasser zugeben und kurz unterkneten

Herstellung Zuckerglasur

- Beide Zutaten glatt rühren