

# HOCHWERTIGE BACKMISCHUNGEN DIE BASIS FÜR UNWIDERSTEHLICHE BACKKUNST



BACKMISCHUNG FÜR RÜHRKUCHEN + FRISCHE WALDBEEREN

VIELSEITIG!



VON CULINARY ADVISORIN  
& KONDITORIN  
Angela Knobel

**DIE MEINUNG EINES PROFIS . . .**  
Unsere Backmischungen bieten eine schnelle und einfache Lösung für alle, die trotz wenig Zeit, hochwertige, selbstgebackene Kostlichkeiten zaubern möchten.  
Mit minimalem Aufwand gelingt Ihnen hausgemachter Genuss in Profi-Qualität.  
Die Backmischungen sind auch perfekt geeignet als Basis für eigene individuelle Kreationen.

## PRODUKTÜBERSICHT

Art.-Nr.	SAP-Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Nettogewicht	Ergiebigkeit	Mengenangaben/ l	deklarationsfrei <sup>1</sup>	ohne allergenhaltige Zutaten <sup>2</sup>	ohne lactosehaltige Zutaten <sup>2</sup>	ohne glutenhaltige Zutaten <sup>2</sup>	ovo-lacto-vegetabil	lacto-vegetabil	ovo-vegetabil	vegan	ohne Zutat Palmfett
----------	---------	-------------	---------	--------------	--------------	------------------	-------------------------------	---	--	---	---------------------	-----------------	---------------	-------	---------------------

### BACKMISCHUNGEN

93794	20005049	Backmischung Waffel FAIRTRADE	FS	1,4 kg	38x75 g	1400 g / 1l Wasser + 0,5l Sonnenblumenöl	•								
93798	20005050	Backmischung Biskuit FAIRTRADE	FS	1,1 kg	28x60 g	1100 g / 825 g Vollei + 55 g Wasser	•								
93797	20005051	Backmischung Rührkuchen FAIRTRADE	FS	1,3 kg	23x100 g	1300 g / 520 ml Wasser + 520 ml Rapsöl	•								
93795	20005104	Backmischung Brownie FAIRTRADE	FS	1,6 kg	27x80 g	1600 g / 550 ml Wasser + 400 ml Sonnenblumenöl	•								

### PASSEND ZU DEN BACKMISCHUNGEN

93783	20004596	Crème Patisserie FAIRTRADE	FS	1,2 kg	52x100 g	200 g - 400 g / l Wasser				•	•	•			
93784	20004598	Crème Patisserie FAIRTRADE	EI	10 kg	433x100 g	200 g - 400 g / l Wasser				•	•	•			
89751	20003875	Mousse au Chocolat FAIRTRADE	FS	1,0 kg	58x60 g	400 g / l Milch	•			•					
92687	28000550	Frutti di Bosco	DS	0,88 kg	-	-	•	•	•	•				•	•
90223	20002220	Pistazien gehackt	GS	1,0 kg	-	-	•		•	•				•	•
96361	28000088	Topping Schokolade	FL	1,0 kg	-	-				•	•			•	•
96363	28000090	Topping Erdbeer	FL	1,0 kg	-	-				•	•			•	•

### ORIGIN

89777	20004071	Mousse au Chocolat FAIRTRADE ORIGIN	FS	1,0 kg	58x60 g	400 g / l Milch	•			•	•				•
89754	20003878	Dessertsauce Vanille FAIRTRADE ORIGIN	FS	1,0 kg	186x50 ml	120 g / l Milch	•	•	•	•					•
94326	20004536	Mousse Pistazie ORIGIN	FS	1,0 kg	58x60 g	400 g / l Milch	•			•	•				•
94325	20004408	Mousse Gianduja FAIRTRADE ORIGIN	FS	0,8 kg	46x60 g	400 g / l Milch	•			•	•				•

<sup>1</sup>Ohne deklarationspflichtige Zutaten | Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

<sup>2</sup>Ohne rezeptorischen Zusatz von Allergenen/Gluten/Lactose gem. EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6, die bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

**Allergene** | A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fische | E Erdnüsse | F Soja | G Milch (inkl. Lactose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere



Hügli Nahrungsmittel AG  
Bleichstrasse 31  
9323 Steinach  
Schweiz

Tel: +41 800 55 46 92  
Fax: +41 71 447 29 94  
E-Mail: verkauf.ch@huegli.com

Ehrlich  
EINFACH  
FAIR

WOW

yum

Voageley

NUR DAS BESTE  
AUS IHRER  
BACKSTUBE



## GROSSER EFFEKT VERBLÜFFEND EINFACH



WOW

YUM

### REZEPT

## GEFÜLLTE BLAUBEER-CUPCAKES

### REZEPT FÜR 10 STÜCK

#### Für den Teig

- 500 g Backmischung Rührkuchen
- 200 g Wasser
- 200 g Speiseöl

#### Für das Frosting

- 250 ml Schlagsahne (sehr kalt)
- 100 ml Blaubeersaft, eingekocht zu 50 ml
- 2-3 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Sahnesteif

#### Für die Füllung

- 125 g Blaubeermarmelade oder Blaubeerkompott

### ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einer glatten Masse verrühren und gleichmässig in die Muffinformen füllen. Für ca. 18-20 Min. bei 160°C Ober- und Unterhitze goldgelb backen. Vollständig abkühlen lassen.

Mit einem kleinen Messer in der Mitte der Muffins ein kleines Loch ausschneiden (nicht durch den Boden). Das Loch mit Blaubeermarmelade oder -kompott füllen.

Puderzucker, Sahnesteif und Blaubeersaft vermischen. Während des Schlagens langsam in die Sahne einfließen lassen. Weiter schlagen bis die Sahne steif ist und Spitzen bildet. Frosting in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und die Cupcakes dekorativ verzieren.



### BACKMISCHUNG FÜR RÜHRKUCHEN

EIN RÜHRKUCHEN IST EIN VIELSEITIGER KUCHEN, DER SICH MIT VERSCHIEDENEN FRÜCHTEN UND ANDEREN ZUTATEN ODER TOPPINGS INDIVIDUELL VERFEINERN LÄSST.



### BACKMISCHUNG FÜR BISKUIT

BISKUITS BIETEN EINE LEICHTE, LUFTIGE BASIS, DIE SICH PERFEKT FÜR TORTENBÖDEN ODER KREATIVE DESSERTS EIGNET UND VIELSEITIG NACH BELIEBEN VERFEINERT WERDEN KANN.

## MINI TÖRTCHEN



### REZEPT

## RED VELVET TÖRTCHEN

### REZEPT FÜR 10 STÜCK

#### Für den roten Biskuitteig

- 730 g Backmischung Biskuit
- 550 g Vollei
- 40 g kaltes Wasser
- 30 - 50 g rote Lebensmittel-farbe (Gelpaste empfohlen)

#### Für die Creme

- 300 g Frischkäse (z. B. Doppelrahmstufe)
- 150 g weiche Butter
- 225 g Puderzucker
- 1.5 TL Vanilleextrakt

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Biskuitteig mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine erst langsam mischen und anschliessend auf höchster Stufe ca. 5-8 Minuten aufschlagen. Die Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes hohes GN-Blech einfüllen.

Je nach Füllhöhe ca. 30-45 Min. bei 160°C Umluft backen. Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und die Böden vollständig abkühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 6-7cm Durchmesser) 10 Kreise ausstechen und in Kreisböden teilen.

Für die Creme Frischkäse und Butter cremig rühren. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Vanilleextrakt hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Biskuitkreise mit Frischkäsecreme betupfen und Tortchen zusammensetzen.



### BACKMISCHUNG FÜR BROWNIES

BROWNIES ÜBERZEUGEN DURCH IHRE UNVERGLEICHLICHE KOMBINATION AUS SAFTIGER TEXTUR UND INTENSIVEM SCHOKOLADENAROMA - EIN GENUSS FÜR ECHE SCHOKOLADENLIEBHABER.

## UMWERFEND CREMIG

### REZEPT

## BROWNIEKUCHEN MIT AMERICAN-CHEESECAKE TOPPING

### ZUTATEN FÜR 10 STÜCK ZUBEREITUNG

- 800 g Backmischung Brownie
- 225 ml Wasser
- 200 ml Speiseöl
- 400 g Frischkäse (z. B. Doppelrahmstufe)
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Große M)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Speisestärke
- 100 ml Schlagsahne
- 1 St Bio Limette - Abrieb der Schale und Saft

Backmischung mit Wasser und Speiseöl zu einer glatten Masse verrühren. Bei 160°C Umluft 10-15 Min vorbacken. Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt glatt rühren. Eier einzeln unterrühren. Speisestärke, Sahne, Limettenabrieb und -saft hinzufügen und gleichmässig auf den Brownie geben. Nachmal ca. 20-25 Min. backen. Das Topping sollte fest sein, aber in der Mitte noch leicht wackeln (es zieht beim Abkühlen nach). Vollständig abkühlen lassen und vor dem Servieren mind. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

## TOPPING GUIDE FÜR PERFEKTE WAFFEL KOMBINATIONEN

### KLASSIKER

- BANANEN
- SCHOKOLADENSAUCE
- SCHOKOLADENRASPELN

- GESALZENE KARAMELLSAUCE
- GEHACKTE NÜSSE
- KOKOSRASPELN

### FRUCHTIGE KOMBINATIONEN

- ERDBEEREN
- SCHLAGSAHNE
- PUDERZUCKER

- JOHANNISBEEREN
- GRIECHISCHER JOGHURT
- LIMETTENABRIEB

### WOW



### BACKMISCHUNG FÜR WAFFEL

WAFFELN BESTECHEN DURCH IHRE LUFTIGE, WEICHE TEXTUR UND SIND IDEAL FÜR EINE VIELZAHL VON SÜSSEN TOPPINGS - VON FRISCHEN FRÜCHTEN BIS HIN ZU CREMIGEN SAUCEN.

