

# Ditsch

BREZELBÄCKER SEIT 1919

Tolle Veredelungsideen  
auf der Rückseite

## Süße Brezel



### Süße Brezel

- ✓ Die attraktive Brezelform neu interpretiert
- ✓ Teigling aus süßem Hefeteig
- ✓ Saftiger Teig mit langer Frischhaltung
- ✓ Attraktive glänzende Optik
- ✓ Ideal zum Veredeln vor und nach dem Backen



Teigling  
aus süßem Teig

Artikelnr.	Artikelbezeichnung	EAN-Code	Stückgewicht	Gewicht VE	Stück pro VE	Kartons/Palette Stücke gesamt	Verarbeitungstipps
5717	Süße Brezel, vorgegärter Teigling	4005975057178	135 g	8.618 g	60 (4 x 15 Stück)	40 Kartons (2.400 Stück)	10 min. antauen lassen und bei 170 °C 12-13 min. backen. Mit Dampf werden die Brezeln besonders schön!



Bestellung und weitere Informationen unter:

Tel +49 (0) 61 31 / 99 57 - 0 · Fax +49 (0) 61 31 / 99 57 - 50 · handel@ditsch.de · www.ditsch.de

Scan for  
English version

# Veredelungsideen für die Süße Brezel



Mit unseren Veredelungsideen zaubern Sie in wenigen Schritten köstliche Süße Brezel – Varianten, die echte Hingucker in der Theke sind. Alle verwendeten Backzutaten können beim Bäckerei Fachgroßhandel erworben werden.

## Veredelung vor dem Backen

### Veredelung mit Hagelzucker

1. Brezel auf Backpapier ca. 30 – 40 min. auftauen lassen.
2. Brezel mit ca. 15 g Hagelzucker bestreuen und bei 170 °C im vorgeheizten Umluftofen mit etwas Dampf/Schwaden 9 – 10 min. backen.



### Veredelung mit Bienenstich Mix und Krokant

1. Brezel auf Backpapier ca. 30 – 40 min. auftauen lassen.
2. 300 g Bienenstich Mix mit ca. 100 g Krokantstreuseln mischen.
3. Brezel anschließend auf beiden Seiten in die Mischung legen.
4. Brezel bei 170 °C im vorgeheizten Umluftofen mit etwas Dampf/Schwaden 9 – 10 min. backen.



## Veredelung nach dem Backen

### Veredelung mit Schokolade und Topping

1. Brezel auf Blech mit Backpapier ca. 30 – 40 min. auftauen lassen. Bei 170 °C im vorgeheizten Umluftofen mit etwas Dampf/Schwaden 9 – 10 min. backen.
2. Brezel auskühlen lassen und mit dem Pinsel ca. 20 g Schokoglasur auftragen – oder die Brezel mit der Oberfläche in die Glasur tauchen.
3. Anschließend sofort die Brezel mit ca. 10 g Kokosraspeln oder ca. 10 g Krokantstreuseln oder ca. 10 g bunten Zuckerstreuseln bestreuen.



*Alternativ mit* ↗

### Veredelung mit Zimt-Zucker-Mischung und Vanillecreme Füllung

1. Brezel auf Blech mit Backpapier ca. 30 – 40 min. auftauen lassen. Bei 170 °C im vorgeheizten Umluftofen mit etwas Dampf/Schwaden 9 – 10 min. backen.
2. Brezel abkühlen lassen und in zerlassenes Butterfett tauchen. Anschließend alle Seiten in eine Zimt-Zucker-Mischung (ca. 25 g) legen.
3. Brezel aufschneiden und auf der unteren Hälfte die Vanillecreme (ca. 40 g) mit einem Dressierbeutel mit Sterntülle gleichmäßig auftragen.
4. Die obere Hälfte drauflegen und fertig ist die veredelte Süße Brezel.



#### Herstellung Vanillecreme:

1. Kaltquellende Vanillecreme fest anrühren mit 400 g Cremepulver auf 1000 ml Milch.
2. 400 ml Sahne schlagen und unter die Creme heben.

