

# Weihnachtssortiment

*Für feinstes Weihnachtsgebäck*





# Locker und lecker. Mit unseren Produkten gelingt feinstes im Handumdrehen.



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



Wenn Sie UTZ-zertifizierten Kaffee, Kakao oder Tee kaufen, helfen Sie mit, eine bessere Zukunft aufzubauen. UTZ steht für nachhaltigen Anbau und bessere Zukunftsaussichten für Bauern, Arbeiter, deren Familien und unseren Planeten. Das UTZ-Programm ermöglicht Bauern, bessere Anbaumethoden zu erlernen, ihre Arbeitsbedingungen zu verbessern und besser für ihre Kinder und die Umwelt Sorge tragen zu können ([www.utz.org](http://www.utz.org)).



Alle Produkte mit einem Schweizerkreuz sind in der Schweiz hergestellt.

# Backmischungen

Grossgebände



## 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
<b>Total.....</b>	<b>1200 g</b>

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. 85250260010.0, 10-kg-Sack





## 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
<b>Total.....</b>	<b>1250–1280 g</b>

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



## 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 Schnittgeböden, Linzertorten usw.

### Richtrezept Mürbeteig

Backmischung.....	1000 g
Butter, weich (oder Margarine).....	350 g
Vollei.....	125 g
<b>Total.....</b>	<b>1475 g</b>

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



## 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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
Wasser, kalt.....	75 g
<b>Total</b> .....	<b>1075 g</b>

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

○ Art. 01473200002.0, 2-kg-Beutel





## 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

<b>Backmischung</b> .....	1000 g
Wasser, kalt.....	75 g
<b>Total</b> .....	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 ausstechen. 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



## 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

<b>Backmischung</b> .....	1000 g
Butter, weich (oder Margarine).....	400 g
Vollei.....	125 g
<b>Total</b> .....	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 ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen und mit Vollei bestreichen. 12–15 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 01472200002.0, 2-kg-Beutel



# Backmischungen

Kleingebinde



## 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
<b>Total</b> .....	<b>1200 g</b>

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





## 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

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
Wasser, kalt.....	250–280 g
<b>Total</b> .....	<b>1250–1280 g</b>

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



## 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 Schnittgeböden, Linzertorten usw.

### Richtrezept

<b>Backmischung</b> .....	<b>1000 g</b>
Butter, weich (oder Margarine).....	350 g
Vollei.....	125 g
<b>Total</b> .....	<b>1475 g</b>

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

○ Art. 00786200002.0, 2-kg-Beutel



# Backmassen



## Amarettimasse

Gebrauchsfertige Backmasse für die einfache und schnelle Herstellung von Amarettigebäck.

- gebrauchsfertige Masse
- einfach aufdressieren 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



## Butterstollenkonfekt

Minibutterstollen in Häppchenform mit feiner Marzipanfüllung.

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



## Mürbeteigguetzli in Sternform

Mürbeteiggebäck in Sternform, verfeinert mit Butter und hochwertigen Aromen.

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



# Guetzli



## Zimtstern

Fertig gebackene Zimtsterne, ein Klassiker unter den Weihnachtsguetzli.

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



## Mailänderli

Fertig gebackene Mailänderli, verfeinert mit Butter und hochwertigen Aromen.

○ Art. 01957100003.5, 3,5-kg-Eimer (100 g = 9 bis 10 Stück)



## Brunli

Fertig gebackene Brunli, mit bestem Cacao verfeinert.

○ Art. 01956100004.0, 4-kg-Eimer (100 g = 7 bis 8 Stück)



## Amaretti

Fertig gebackene, einzeln verpackte Amaretti aus feinsten Mandeln als Beilage zum Kaffee oder Tee.

○ Art. 01962220001.8, 1,8-kg-Karton (100 g = 12 bis 13 Stück)

Einzeln verpackt



## Orangli

Fertig gebackene Orangli. Der neue Guetzkli-Klassiker aus feinsten Mandeln mit fruchtigem Orangengeschmack.

○ Art. 01961100004.0, 4-kg-Eimer (100 g = 4 bis 5 Stück)



## Kokosmakrönli

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

○ Art. 01963220003.4, 3,4-kg-Karton (100 g = 6 bis 7 Stück)

Einzeln verpackt



# Rezeptauswahl



## Mailänderli nach Grossmutterart

Richtrezept für ca. 75 Mailänderli  
TK-stabil (ohne Dekor)

### Vorbereiten

Mailänderliteig ..... 1500 g  
Vollei ..... 10 g

### Mailänderliteig

Mürbeteig vegetabil ..... 1000 g  
Butter oder Margarine (25 °C) ..... 380 g  
Vollei (Raumtemperatur) ..... 100 g  
Flüssigaroma Vanille ..... 10 g  
Flüssigaroma Zitrone ..... 10 g  
Total ..... 1500 g

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

### Herstellung

- Mailänderliteig auf ca. 10 mm ausrollen.
- Mit Herzförmchen Mailänderli austechen und auf ein mit Silikon-Backpapier belegtes Blech auflegen.
- Mailänderli mit Vollei bestreichen 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 ..... 125 g  
Total ..... 1475 g

Zutaten (Butter oder Margarine: 25 °C) 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 Silikonpapier 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 ..... 1000 g  
Butter oder Margarine (25 °C) ..... 120 g  
Vollei (Raumtemperatur) ..... 40 g  
Total ..... 500 g

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

### Florentinerauflage

Florentiner Bienex RSPO SG oder Bienex RSPO SG ..... 235 g  
Mandeln, gehobelt ..... 115 g  
Total ..... 350 g  
Zutaten zusammen mischen.

### Herstellung

- Mürbeteig auf ca. 4 mm ausrollen.
- Schnittenblechboden (60×20 cm) mit Sprink Spray besprühen und ein Silikon-Backpapier einlegen.
- 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



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



Wir sind ein Team von erfahrenen Beratern und wir 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  
john.berner@agrano.ch



### Manfred Blum

Verkaufsleiter  
Telefon 079 898 82 17  
manfred.blum@agrano.ch



### Luc Brice

Fachberater Bäckerei/Konditorei  
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt, Wallis  
Telefon 079 240 66 07  
luc.brice@agrano.ch



### Reto Herger

Fachberater Bäckerei/Konditorei  
Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura,  
Oberwallis, Tessin  
Telefon 079 600 96 74  
reto.herger@agrano.ch



### Christoph Lüthi

Fachberater Bäckerei/Konditorei  
Glarus, Graubünden, Schwyz,  
St. Gallen, Uri, Zug  
Telefon 079 406 46 01  
christoph.luethi@agrano.ch



### Thomas Widmer

Fachberater Bäckerei/Konditorei  
Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich  
Telefon 079 634 67 58  
thomas.widmer@agrano.ch



### Urs Wyss

Fachberater Bäckerei/Konditorei  
Aargau, Bern, Luzern, Solothurn, Zentral-  
schweiz  
Telefon 079 484 24 11  
urs.wyss@agrano.ch



### Roland Elmiger

Fachberater Gastronomie  
Innerschweiz, Bern, Solothurn, südlicher  
Aargau  
Telefon 079 500 42 72  
roland.elmiger@agrano.ch



### Ettore Salerno

Fachberater Gastronomie  
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft,  
Solothurn, Zürich  
Telefon 079 779 24 21  
ettore.salerno@agrano.ch



### Max Berner

Fachberater Care  
Telefon 079 387 27 60  
max.berner@agrano.ch



## Unverzichtbares zum Füllen und Dekorieren



### Darbo Bäckereimarmelade Aprikose

Backfeste Bäckereimarmelade mit Kernen, 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

