



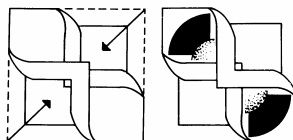
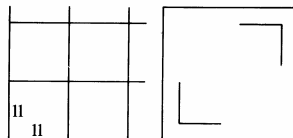
Rezeptdienst

Ananasplunder

Plunderteig

Zutaten:

1250	g	Mehl
500	g	Wasser, ca. 4-6°C
100	g	Hefe
100	g	SENNA back
125	g	Zucker
60	g	Fixmilch
200	g	Eier (4 Stück)
15	g	Salz



Zum Einziehen:

1000	g	SENNA zieh
------	---	-------------------

Zubereitung:

Hefe in kaltem Wasser auflösen und mit den anderen Zutaten kurz mischen (nicht glatt ausmischen). Ohne Rastzeit SENNA zieh in drei einfachen Touren einziehen. Den Teig im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen, dann rasch aufarbeiten. Bei 3/4 Gare ohne Schwaden bei geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: 200°C

Zubereitung:

Den Plunderteig ca. 3 mm stark ausrollen und in Quadrate von 10 x 10 mm schneiden. An zwei gegenüberliegenden Ecken einschneiden, den Teig zur Mitte legen und mit Ei bestreichen. Bei 3/4 Gare Vanillecreme aufdressieren und mit Ananasstücken belegen. Nach dem Backen aprikotieren und mit Ananasfondant dünn glasieren.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Ananasrouladen

2 Stück à 60 cm

Zutaten:

- 2 Stk. Biskuitblätter à 60 x 40 cm
- 2700 g Ananascreme
- 8 Stk. Ananasscheiben (zum Belegen)



Zubereitung:

Biskuitblatt mit Ananascreme bestreichen, zusammenrollen und kühlen. Nach dem Kühlen die Rouladen mit Creme ohne Ananasstücke einstreichen, einen kleinen Cremetupfen aufdressieren und mit einem Stück Ananasscheibe belegen.

Ananascreme

Zutaten:

- 600 g **SENNA creme**
- 300 g Zucker
- 500 g Saft von Ananasscheiben
- 500 g Wasser
- 400 g **SENNA Kaltcreme**
- 400 g **SENNA-Fruchtfülle-Ananas**

Zubereitung:

Wasser, Ananassaft (beides ca. 25°C) und Zucker mit SENNA Kaltcreme ca. 2-3 Minuten aufschlagen. SENNA creme aufschlagen, die fertige Kaltcreme dazugeben und zusammen sehr locker aufschlagen. 500g zum Einstreichen und Dekorieren aufsparen. SENNA-Fruchtfülle-Ananas in die restliche Creme einrühren.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



Rezeptdienst

Apfelkuchen

60x40cm

Zutaten:

- 1200 g Hefeteig (für den Boden)
- 800 g Hefeteig (für die Decke)
- 4800 g Apfelfülle
- 100 g **SENNA back** (flüssig) oder **SENNA Schmelzcreme**
- 350 g **SENNA back** (leicht schaumig gerührt)
- 50 g Mandeln (gehackt)
- 400 g Kristallzucker

Zubereitung:

Den Hefeteig für den Boden ausrollen und in einen Backrahmen (30 x 40cm) geben. Die Apfelfülle aufstreichen und darauf die Hefeteigdecke legen. Mit der flüssigen SENNA Backmargarine oder SENNA Schmelzcreme bestreichen. Die schaumig gerührte Margarine aufdressieren (kleine Tupfen) und die gehackten Mandeln mit dem Zucker aufstreuen.

Backtemperatur: 220° C

Backzeit: 25 Min.

Apfelfülle

Zutaten:

- 600 g **SENNA Apfelspalten**
- 3500 g Wasser
- 200 g **SENNA Kaltcreme**
- 200 g Rosinen
- 200 g Mandeln (gehackt und geröstet)
- 300 g Zucker



Zubereitung:

SENNA Apfelspalten mit heißen Wasser am Vortag anrühren. Zucker, Rosinen, Mandeln und SENNA Kaltcreme mischen und in die Äpfel einrühren.

Hefeteig für Apfelschnitten

Zutaten:

- 1000 g Mehl
- 80 g Hefe
- 100 g Zucker
- 250 g **SENNA back**
- 100 g Eier (2 Stk.)
- 40 g Dotter (2 Stk.)
- 10 g Salz
- 400 g Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem mittelfesten Teig mischen.

Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Blätterteig Gervais-Röllchen

Zutaten:

400 g fertig tourierter Blätterteig
680 g Gervaiscreme
Emmentaler gerieben, zum
Garnieren

Zubereitung:

Blätterteig auf 1,25 mm ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden und auf kleine Schaumrollenröllchen (7 cm lang) aufwickeln. Bei 200°C backen und nach dem Auskühlen mit der Gervaiscreme füllen. Die beiden Enden in geriebenen Käse tunken.

Gervaiscreme

Zutaten:

500 g Gervais
150 g **SENNA creme**, aufgeschlagen
30 g Kren, gerieben
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

Gervais und Kren mit der aufgeschlagenen SENNA creme vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Grundrezept für Blätterteig

Zutaten Vorteig:

2000	g	Mehl (Type W 700)
ca.1000	g	Wasser
30	g	Salz
40	g	Inländer-Rum

Zum Einziehen:

2000 g **SENNA Ziehplatte**

Zubereitung:

Aus den unter Vorteig angegebenen Zutaten einen mittelfesten Teig mischen und die SENNA Ziehplatte mit jeweils einer einfachen und einer doppelten Tour einschlagen. Nach kurzer Rastzeit nochmals eine einfache und eine doppelte Tour geben. 30 Minuten kühl lagern und dann aufarbeiten.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at

Brandteigkrapferl mit Erdbeerfülle auf Vanillesauce

(ca. 10 Portionen)

Zutaten:

½ l	Milch
120 g	SENNA delikatess
200 g	Mehl glatt
5	Eier
10 g	Kristallzucker
10 g	Rum
5 g	Salz
500 g	SENNA Fruchtfülle Erdbeer
500 g	SENNA Vanillesauce
	SENNA Top zum Frittieren



Zum Garnieren:

Zitronenmelisse
Staubzucker
Schlagobers

Zubereitung:

Milch mit Salz, Zucker, Rum und SENNA Delikatess Margarine aufkochen. Das Mehl mit einem Kochlöffel einrühren und solangeiterrühren, bis der Teig glatt ist und sich vom Kessel löst. Den Kessel vom Herd nehmen und in der Schlagmaschine die Eier nach und nach einrühren.

Anschließend den Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (Nr. 10) füllen.

Je 4 Krapferl auf ein zugeschnittenes Backpapier dressieren (10 x 4 Stück). SENNA Top auf ca. 170°C erhitzen, Krapferl mit dem Papier nach oben in das heiße Fett einlegen, das Papier abziehen und die Krapferl an beiden Seiten goldbraun backen. Danach die Brandteigkrapferl aus dem Fett heben und abtropfen lassen, anschließend aufschneiden, SENNA Fruchtfülle Erdbeer erwärmen, in einen Spritzsack mit Lochtülle 14 füllen und in die Krapferlhälften dressieren.

Zum Schluß den Deckel darauf setzen, auf einem Vanillesaucenspiegel anrichten und mit Staubzucker, Zitronenmelisse und Obers garnieren.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



Rezeptdienst

Cremeschleifen

Zutaten:

- 1500 g Plunderteig
- 500 g **SENNA Haselnussfülle** (fertig angerührt)
- 400 g **SENNA Kaltcreme** (fertig angerührt)
- SENNA Geleeguß Marille**

Zubereitung:

Plunderteig auf eine Größe von 120 x 22 cm ausrollen und eine Hälfte der Länge nach mit SENNA Haselnussfülle bestreichen. Die andere Hälfte darüberlegen und 30 Stück à 4 cm Breite schneiden. Jedes Stück in der Mitte ca. 4 cm einschneiden, ein Ende durchziehen, auf Bleche legen und garen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit SENNA Kaltcreme in der Mitte füllen und backen. Nach dem Backen mit SENNA Geleeguß Marille abglänzen und mit einer Cocktailkirsche dekorieren.

Backtemperatur: 220°C
Backzeit: ca. 15 Min.



Dänischen Plunderteig (ca. 120 Stück)

Zutaten:

Vorteig:

- 2500 g Mehl Type W 700
- ca. 1000 g Wasser (ca. 4-6°C)
- 200 g Hefe
- 200 g **SENNA back**
- 250 g Zucker
- 120 g Fix-Vollmilch
- 400 g Eier (8 Stück)
- 30 g Salz

Zum Tourieren:

- 2000 g **SENNA Plunder Platte**

Zubereitung :

Hefe in kaltem Wasser auflösen und mit den anderen unter „Vorteig“ angegebenen Zutaten kurz mischen (nicht glatt ausmischen). Ohne Rastzeit SENNA Plunder Platte in 3 einfachen Touren einziehen. Den Teig im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen, dann rasch aufarbeiten.

Bei $\frac{3}{4}$ Gare (Gärraumtemperatur nicht über 32°C) ohne Schwaden mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: 200°C
Backzeit: 15-18 Minuten

Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;
Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Geflügel-Spaghettisalat

(ca. 10 Portionen)

Zutaten:

400 g Hühnerfleisch gekocht oder gebraten
150 g Pressschinken
200 g Artischockenböden gekocht
250 g Spaghetti gekocht
100 g Champignons roh
500 g **SENN Cocktailsauce**
Salz, Pfeffer
Saft von 1 Zitrone



Zubereitung:

Hühnerfleisch und Schinken Julienne (in feine Streifen) schneiden. Artischockenböden und Champignons werden in Scheiben geschnitten.

Die Champignons mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft marinieren.

Gekochte Spaghetti in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. SENNA Cocktailsauce unter diese Zutaten rühren und abschmecken.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENN Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at

Joghurt-Erdbeer-Kuppeltorte

4 Torten á 26 cm Ø

Zutaten:

7 Stk.	Kiwi
	(in dünnen Scheiben geschnitten)
4 Stk.	Biskuitblätter dunkel 22 cm Ø
4 Stk.	Biskuitblätter hell 24 cm Ø
64 Stk.	dünne Scheiben von einer Biskuitroulade 4,5 cm Ø
2.100 g	Joghurtcreme
2.100 g	Erdbeercreme
300 g	Erbeermarmelade
300 g	SENNA-Geleeguß-neutral
(aufgekocht)	

Zubereitung:

Die Kuppelformen mit Frischhaltefolie auslegen und mit Kiwischeiben und Biskuitrouladenscheiben belegen. Die Joghurtcreme kuppelförmig einstreichen und je ein dunkles Biskuitblatt (22cm Ø) einlegen. Mit Erdbeercreme auffüllen mit den Biskuitblättern (24 cm Ø) abdecken und mindestens 2 Stunden kühlen. Nach dem Kühlen den mit Marmelade bestrichenen Mürbteigböden abdecken, stürzen, die Frischhaltefolie entfernen und mit SENNA Geleeguß neutral abglänzen.



Joghurt-Creme

Zutaten:

450 g	SENNA Obersfond Joghurt
900 g	Wasser (ca. 20°C)
750 g	Schlagobers (aufgeschlagen)

Zubereitung:

SENNA Obersfond Joghurt mit Wasser glattrühren und das geschlagene Obers unterheben und sofort verarbeiten.

Erdbeer-Creme

Zutaten:

300 g	SENNA Obersfond Erdbeer
300 g	Wasser (20-25°C)
1.500 g	Schlagcreme (aufgeschlagen)

Zubereitung:

SENNA Obersfond Erdbeer mit Wasser glattrühren, die geschlagene Schlagcreme unterheben und sofort verarbeiten.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at

Linzertorte

(für 3 Torten á 24 ø)

Zutaten:

- 450 g **SENNA spezial creme & back**
- 450 g Puderzucker
- 600 g Eier (12 Stk)
- 450 g Mehl
- 300 g Haselnüsse geröstet, fein gerieben
- 400 g Ribiselmarmelade
- je 5 g **SENNA Aroma Zitrone, Vanille und Inländer-Rum**
- 50 g gehobelte Mandeln zum Bestreuen
- Backoblaten



Zubereitung:

SENNA spezial creme & back, Puderzucker und SENNA Aromen glatt rühren.

Die Eier nach und nach mit einem Teil des Mehls dazugeben und am Schluß das restliche Mehl mit den Nüssen einmellieren. $\frac{3}{4}$ der Masse in einen Tortenreife füllten und glattstreichen. Eine Oblatte darauflegen, mit Marmelade bestreichen und mit der restlichen Masse ein Gitter dressieren. Das Gitter mit Mandeln bestreuen.

Backtemperatur: 180°C
Backzeit: ca. 45 Minuten



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;
Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Mini-Pizza aus Blätterteig

Zutaten:

500 g	Blätterteig
250 g	SENNA Grillsauce
100 g	Emmentaler, gerieben
200 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
100 g	Schinken, in Streifen geschnitten
100 g	Thunfisch
	Salz, Pfeffer, Oregano oder Pizzagewürz



Zubereitung:

Den ausgerollten Blätterteig (2 – 2 ½ mm dick) in Quadrate zu 12 x 12 cm schneiden, die Ränder mit Wasser bestreichen und die Ecken nach innen einschlagen. Die SENNA Grillsauce auf die Teiglinge geben. Mit Schinken, Champignons, Thunfisch und Emmentaler belegen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und backen.

Backtemperatur:	200° C
Backzeit:	ca, 15 Minuten



Bei Fragen steht Ihnen unser Küchenleiter, Herr Erich Tuschkany, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Nuss-/Mohn-Strudel

(6 Stück)

Zutaten:

3000 g Strudelteig
3000 g **SENNA Nuss-/Mohnfülle**
Ei zum Bestreichen, ev. blättrige Mandeln,
Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Den Teig in 500 g schwere Stücke auswiegen, rundwirken und zugedeckt ca. 45 Minuten rasten lassen. Den Teig in rechteckiger Form auf ca. 2 mm ausrollen, 500 g Nuss-/Mohnfülle gleichmäßig darauf verstreichen und einrollen. Mittig der Länge nach durchschneiden und mit den Schnittflächen nach oben zu einem Zopf flechten. In eine befettete Form geben, mit Ei bestreichen und mit blättrig geschnittenen Mandeln oder Hagelzucker bestreuen. Gut garen lassen stupfen und mit leichten Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 190°C fallend
Backzeit: ca. 40 Minuten



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;
Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



Rezeptdienst

Nusstorte

(4 Torten ø 22 cm)

Zutaten:

4 Stück	Linzerböden (800 g Linzerteig)
2 Stück	Nußböden
200 g	Ribiselmarmelade
2400 g	Füllcreme
150 g	Marzipan (angewirkt)

Zubereitung:

2 Stück Nußböden zu 4 Blätter schneiden. Je ein Blatt auf die mit Ribiselmarmelade bestreichen, einen weiteren Nußboden aufsetzen und mit der restlichen Füllcreme einstreichen. Braunen Marzipan dünn ausrollen, in 14 Teile schneiden und stückweise von unten her auflegen. Mit Schlagcremetupfen und Nüssen garnieren.

Füllcreme

Zutaten:

1500 g	SENNA Schlagcreme oder Schlagobers (aufgeschlagen)
100 g	SENNA Obersfond Schoko
100 g	Wasser
50 g	Weinbrand
200 g	Haselnußmark (ungezuckert)

Zubereitung:

Wasser, Weinbrand und Haselnußmark mit SENNA Obersfond Schoko glattrühren und die aufgeschlagene Schlagcreme oder das Schlagobers unterheben.



Nußböden

(4 Böden ø 22 cm Durchmesser):

Zutaten:

400 g	Dotter (20 Stück)
600 g	Eiklar
520 g	Zucker
400 g	Nüsse, fein gerieben
400 g	Mehl
200 g	Biskuitbrösel
200 g	SENNA back
	SENNA Aroma Zitrone
	etwas Zimt

Zubereitung:

Dotter mit einem Drittel Zucker aufschlagen. Eiklar mit dem Rest des Zuckers zu Schnee schlagen und mit der Dottermasse mischen. Das mit Biskuitbröseln und Nüssen vermengte Mehl einrühren und die zerlassenen SENNA back unterziehen.

Backtemperatur: 190 °C.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at

Pochierte Williamsbirne gefüllt mit Marzipan auf Vanillespiegel mit Schokosauce

(10 Portionen)

Zutaten:

10	Stk	kleine Williamsbirnen	} gut abrühren
150	g	Marzipan Rohmasse	
50	g	Staubzucker	
10	g	Rum	
500	g	SENNA Vanillesauce	
400	g	SENNA Schokosauce	

zum Pochieren der Birnen:

1	l	Wasser
200	g	Kristallzucker
		Saft von ½ Zitrone
		eine Stange Zimtrinde

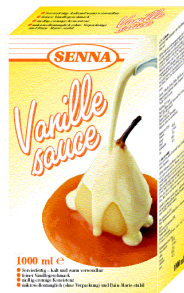
Zum Garnieren:

Zitronenmelisse
geröstete, gehobelte Mandeln
Staubzucker
Schagobers



Zubereitung:

Die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Birnen, je nach Größe und Reifegrad im Wasser mit Kristallzucker, Zitronensaft und Zimt pochieren. Abtropfen lassen, mit Marzipan füllen und auf SENNA Vanillesauce anrichten. Anschließend mit SENNA Schokosauce, Staubzucker, Schlagobers, gehobelten Mandeln und Zitronenmelisse garnieren.



Bei Fragen steht Ihnen unser Küchenleiter, Herr Erich Tuschkany, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Schoko-Birnen-Rücken

(für 2 Kuchen, 30 cm lang)



Zutaten:

- 2 Biskuitstreifen à 28 x 16 cm
- 2 Biskuitstreifen à 28 x 6 cm
- 2 Mürbteigböden à 28 x 8 cm
- 500 g **SENNA Schlagcreme**
- 100 g **SENNA Obersfond Schoko**
- 100 g Wasser (kalt, 20°C)
- 50 g Ribiselmarmelade
- 2 halbe Birnen, gedünstet oder aus der Dose,
in je 4 Streifen schneiden

Zubereitung:

Eine Rückenform mit den Biskuitstreifen (28 x 16 cm) auslegen. SENNA Obersfond Schoko mit Wasser verrühren und die aufgeschlagene SENNA Schlagcreme unterziehen. Die Hälfte der Creme in die mit Biskuit ausgelegte Form füllen, die Birnenstreifen einlegen und mit Schokocreme zustreichen. Anschließend mit den Biskuitstreifen (28 x 6 cm) zudecken. Den Mürbteigboden mit Ribiselmarmelade bestreichen und darauf geben. Nach 2 Stunden kühlen, stürzen und aufschneiden.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Schokokuchen

Zutaten:

500 g	SENNA spezial
200 g	Puderzucker
1000 g	Eier
300 g	Tunkmasse oder Schokolademasse
450 g	SENNA Haselnussfülle
300 g	Biskuitbrösel
150 g	Mehl



Zubereitung

SENNA spezial und Puderzucker aufschlagen, die Eier nach und nach dazugeben und die flüssige Tunkmasse einrühren. SENNA Haselnussfülle, Biskuitbrösel und Mehl vermischen und in die Masse einmelieren.

Die Masse in kleine Kuchenformen oder Rehrückenformen füllen und backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 35 Minuten



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Schokoladendessert mit Williamsbirne auf Erdbeersauce

10 Portionen

Zutaten:

20	Biskuitscheiben ,Durchmesser 7cm
5	Williamsbirnenhälften pochiert oder aus der Dose
200 g	SENNA Übergussauce
50 g	SENNA Obersfond Schoko
50 g	Wasser (20°C)
250 g	SENNA Schlagcreme, aufgeschlagen.
20 g	Weinbrand

Zum Garnieren:

100 g	SENNA Schlagcreme , aufgeschlagen
	Gehobelte und geröstete Mandeln
	Staubzucker



Zubereitung:

SENNA Obersfond Schoko mit Wasser und Weinbrand verrühren und die aufgeschlagene Schlagcreme unterziehen. Eine Biskuitscheibe auf einen Teller mit SENNA Erdbeersauce anrichten, die Schokocreme mit einer Sterntülle darauf dressieren, und mit in Stücke geschnittener Williamsbirne belegen. Die zweite Biskuitscheibe darauf geben, und mit Schlagcreme, Staubzucker und gehobelten Mandeln garnieren.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Thunfisch-Blätterteig-Snacks

(ca. 10 Portionen á 3 Stk.)

Zutaten:

- 600 g Blätterteig (48 x 40 cm ausgerollt)
- 300 g **SENNA Thunfischsauce**
- 1 Ei zum Bestreichen



Zubereitung:

Den Blätterteig 48 x 40 cm ausrollen, in Quadrate 8 x 8 cm schneiden, die Ränder mit Ei bestreichen, die SENNA Thunfischsauce mit Spritzsack aufdressieren und zu Rechtecken oder Dreiecken zusammenlegen. Mit Ei bestreichen, stupfen und vor dem Backen ca. 10 Minuten rasten lassen.

Backtemperatur: ca. 220°C
Backzeit: ca. 15 Minuten



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;
Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Tiramisu

(30 x 40 cm)

Zutaten:

250 g	SENNA-Obersfond-Tiramisu
350 g	Wasser
750 g	Schlagobers
1	Biskuitblatt 30 x 40 cm
400 g	Biskotten
200 g	Kaffee
30 g	Zucker für den Kaffee
	Weinbrand
	Kakao zum Bestreuen



Zubereitung:

Das Biskuitblatt auf ein Blech legen und mit einem Rahmen umstellen. SENNA-Obersfond-Tiramisu mit Wasser verrühren und das aufgeschlagene Obers unterziehen. Kaffee mit Zucker und Weinbrand verrühren und mit etwas Wasser verdünnen. Einen Teil der Tiramisu-Creme auf das Biskuit streichen, die Biskotten kurz durch den Kaffee ziehen und damit die Kapsel auslegen. Auf die Biskotten wieder Creme füllen, die Oberfläche glatt streichen, dann eine zweite Lage Biskotten daraufgeben und wieder mit Creme glattstreichen. Für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und kurz vor dem Servieren mit Kakao besieben.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at

Tiramisu-Törtchen

(ca.20 Törtchen mit 7cm Durchmesser, 4 cm hoch)

Zutaten:

- 250 g **SENNA Obersfond Tiramisu**
- 350 g Wasser
- 750 g Schlagobers
- 20 Biskuitscheiben ca. 7 cm ø
- 300 g Biskotten
- Schokoblättchen zum Bestreuen
- SENNA Übergussauce Schoko** zum Garnieren



Zubereitung:

Rundformen (7 cm Durchmesser) auf ein Blech legen, mit den Biskuitscheiben auslegen und die passend für die Höhe der Formen abgeschnittenen Biskotten am Rand aufstellen. SENNA-Obersfond-Tiramisu mit Wasser verrühren und das aufgeschlagene Obers unterziehen. Die Creme mittels Dressiersack in die Formen einfüllen, mit Schokoblättchen bestreuen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach dem Absteifen aus den Formen nehmen und mit SENNA Übergußsauce Schoko servieren.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at



R e z e p t d i e n s t

Tiroler Mascherl

(für ca. 50 Stück)



Zutaten:

2500g Blätterteig

1500g **SENNA Mohnfülle, Walnußfülle oder Haselnußfülle**

Gelee zum Abglänzen oder Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Blätterteig auf 55 x 110cm (2,5mm Stärke) ausrollen und in Quadrate von je 11 x 11cm schneiden. Zusammenlegen wie die Skizze zeigt und bei 200 °C mit Schwaden backen.

Nach dem Backen beliebig dekorieren.

Einschneiden:

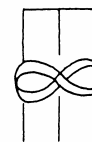
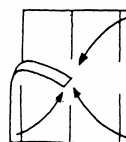
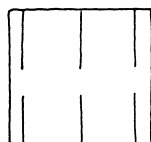
Die äußeren
Streifen zur Mitte
zusammenlegen

Die Fülle wird wie gewünscht vor oder nach dem Zusammenlegen der Streifen aufgebracht.

Grundrezept Blätterteig

Zutaten Vorteig:

1000 g Mehl
500 g Wasser
15 g Salz
20 g Rum



Zum Eintourieren:

1000 g **SENNA zieh**



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at

TORTILLA-WRAP-FÜLLUNGEN

(für 10 Wraps)

Mexicana

Zutaten:

400	g	SENNA Grillsauce
30	g	SENNA Schmelzcreme
150	g	Jausenspeck in Würfel geschnitten
150	g	rote Bohnen, gekocht
150	g	Maiskörner, gekocht
6		Jungzwiebel
1 ½		roter Paprika (ca. 250 g)
50	g	Wasser



Zubereitung:

Den in Würfel geschnittenen Speck und Paprika sowie die in Scheiben geschnittenen Jungzwiebel in der heißen SENNA Schmelzcreme soutieren. Mit Wasser ablöschen und die Grillsauce sowie die roten Bohnen und die Maiskörnern dazugeben. Kurz aufkochen und die Tortillas damit füllen.



Bei Fragen steht Ihnen unser Küchenleiter, Herr Erich Tuschkany, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; www.senna.at