



MAIWALD

INTELLECTUAL
PROPERTY

Maiwalds Lieblingsplätzchen

Unsere besten Patentrezepte





Butterplätzchen mit Marmelade

Vorbereitungszeit: 15 Minuten zzgl. 1 Stunde Kaltstellen des Teiges
Backzeit: 12 Minuten bei 175°C

Zutaten

300g Mehl (*wahlweise auch circa 80g gemahlene Mandeln zusätzlich oder substitutional*)

100g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker

abgeriebene Schale von einer Zitrone

1 Ei

200g Butter
175g Johannisbeergelee
2 EL Puderzucker

1. Mehl, evtl. Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Ei und Butter-Flocken zu einem Mürbeteig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Ofen auf 175°C vorheizen.
4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und mit den Förmchen ausstechen. Paarweise ausstechen.
5. Auf Backpapier die Plätzchen etwa 12 Minuten lang im Ofen backen.
6. Gelee glattrühren und die noch warmen Plätzchen damit zusammenkleben.
7. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss bepinseln.





Lebkuchen

30 Stück

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 20 Minuten bei 150°C

Zutaten

5 Eier Größe M

300g Zucker

5 TL Lebkuchengewürz

6g Zitronenschale

500g gemahl. Haselnüsse

100g gehackte Mandeln

2 EL Mehl (*wenn nötig*)

140g Zitronat

140g Orangeat

Oblaten (*Durchmesser 70mm*)

Kuvertüre

Mandeln (*ganze*) zur Deko

1. Eier mit Zucker über einem Wasserbad aufschlagen - die Masse soll lauwarm sein.
2. Nach und nach Haselnüsse, Mandeln und Lebkuchengewürz dazugeben. Zitronat und Orangeat klein hacken und vorsichtig unter die Masse heben.
3. Den Teig auf die Oblaten streichen, in der Mitte ca. 1,5 cm hoch, zum Rand hin flach werden.
4. Bei 150°C (Ober- und Unterhitze) für 20 Minuten backen.
5. Mit Kuvertüre bestreichen und mit Mandeln verzieren.



Schokocrossies

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kaltstellen

Zutaten

Kuvertüre (*Vollmilch oder Zartbitter, je nach Vorliebe*)

Cornflakes

1. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Cornflakes hinzugeben.
2. Mit einem Löffel kleine Häufchen auf einem Backpapier machen und kaltstellen.





Mandelstollen

2 Stück

Vorbereitungszeit: 30 Minuten zzgl. ca. 2 Stunden Ruhezeiten des Teiges

Backzeit: 45-50 Minuten bei 150°C

Zutaten

1kg Mehl
60g Hefe
¼l lauwarme Milch
350g Butter
½ TL Salz
150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250g abgezogene, gehackte Mandeln
250g gehacktes Zitronat

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken.
2. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, etwas Zucker und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
3. Den restlichen Zucker (mit Vanillezucker) mit dem Salz verrühren und mit dem gesamten Mehl und dem Vorteig zu einem Hefeteig verarbeiten; nochmals zugedeckt 40 Minuten gehen lassen.
4. Vorsichtig Mandeln und Zitronat unter den Teig arbeiten. Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen, zu zwei länglichen Laiben formen und auf dem Backblech nochmals 20 Minuten gehen lassen.
6. Im Ofen bei 150 Grad Ober-/Unterhitze 45-50 Minuten Backen.



American Cookies

Preparation time: 20 minutes

Baking time: 8 minutes at 175°C (350°F)

Original American Cookies, so the recipe is written in English to maintain the authentic taste.

Ingredients (american)

2 1/4 cups all-purpose flour
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon salt
1 cup (2 sticks) butter, softened
3/4 cup granulated sugar
3/4 cup packed brown sugar
1 teaspoon vanilla extract
2 large eggs
2 cups (12-ounce package)
semi-sweet chocolate chips

Ingredients (german)

375 grams flour 405
1 teaspoon Kaiser-Natron
1 teaspoon salt
230 grams butter, softened
175 grams sugar
120 grams Mascobado sugar
1 teaspoon vanilla extract
2 large eggs
375 grams Schoko Tröpfen Zartbitter

1. Combine flour, baking soda and salt in small bowl.
2. Beat butter, granulated sugar, brown sugar and vanilla extract in large mixer bowl until creamy.
3. Add eggs, one at a time, beating well after each addition.
4. Gradually beat in flour mixture.
5. Stir in chocolate chips.
6. Drop by rounded tablespoon onto ungreased baking sheets.
7. Bake at 175°C (350°F) in the convection oven for approx. 8 minutes.
8. If the cookies look underbaked after the above-indicated time, THAT IS OKAY!
9. Gooley = delicious!!



Vanillekipferl

Vorbereitungszeit: 20 Minuten zzgl. ca. 1 Stunde Ruhezeit für den Teig
Backzeit: 20 Minuten bei 150°C

Zutaten

4 Vanilleschoten
100g blanchierte, gemahlene Mandeln
100g Wiener Grießler
(ersatzweise normales Mehl
Typ 405)
100g kalte Butter
80g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Bourbon Vanillezucker

1. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mit den Mandeln vermischen, dabei zwischen den Händen reiben, so dass sich das Mark gut verteilt.
2. Mehl und Mandeln auf die Arbeitsfläche häufen. Butter in kleinen Flöckchen, 50g Puderzucker und das Salz darauf verteilen. Jetzt alles mit der Palette oder dem Messer gut durchhacken und rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Folie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 150°C (Umluft 130°C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig nach und nach zu etwa fingerdicken und 4-5 cm langen Rollen formen, die am Ende spitz zulaufen. Auf das Blech legen und zu Hörnchen formen. Im Ofen (Mitte) in etwa 20 Min. hell backen.
4. Vanillezucker mit übrigem Puderzucker in einem kleinen Schüsselchen vermischen. Die Kipferl aus dem Ofen holen, nur ganz kurz ruhen lassen und noch heiß vorsichtig zum Zucker wälzen.



Braurezept Weihnachtsbock

Weihnachtsbock ist ein kräftiges und würziges Bier, das oft in der kalten Jahreszeit genossen wird. Hier ist ein Rezept für einen köstlichen Weihnachtsbock (ca. 20–25 Liter Bier)

Das Brauen eines Weihnachtsbocks erfordert etwas Geduld und Experimentierfreude, insbesondere bei der Verwendung von Gewürzen, um das perfekte weihnachtliche Aroma zu erzielen. Es ist auch wichtig, Hygienestandards einzuhalten, um die Qualität des Bieres zu gewährleisten.

Zutaten

6kg Malzextrakt für Bockbier
(oder 8kg Malz für eine
Maischebrauerei)

500g Karamellmalz oder
Röstmalz für eine dunklere
Farbe und süßliche Noten

100g Spezialmalz (z. B.
Melanoidinmalz) für mehr
Körper und Geschmackstiefe

60g aromatischer Hopfen
(z. B. Tettnanger oder Spalter)
für eine ausgewogene
Bitterkeit

Hefe (am besten eine
Bockbier-Hefe oder eine Hefe,
die gut zu dunklen Bieren
passt)

Hefenährstoffe

Gewürze wie Zimt, Nelken,
Orangenschalen oder Ingwer
für weihnachtliche Aromen

Wasser

1. Maischvorgang (falls du mit Malz arbeitest):

- Falls du mit Malz arbeitest, starte mit dem Maischvorgang: Das Malz in ausreichend Wasser bei ca. 65–70°C für etwa eine Stunde einweichen, um die Stärke zu aktivieren.
- Danach das Malz bei ca. 75–78°C für 10–15 Minuten ruhen lassen, um die Enzyme zu aktivieren, die die Stärke in Zucker umwandeln.
- Anschließend das Malz abseihen und die flüssige Maische in einen Kochtopf oder die Brauanlage geben.

2. Hopfen und Gewürze

- Den Hopfen zu verschiedenen Zeitpunkten während des Kochens hinzufügen, um die gewünschte Bitterkeit zu erreichen. Vielleicht möchtest du auch einige Gewürze während des Kochens hinzufügen, um das Weihnachtsaroma zu verstärken. Experimentiere mit den Mengen, um den gewünschten Geschmack zu erreichen.
- Einige Gewürze könnten während der letzten 10–15 Minuten des Kochens hinzugefügt werden, während andere nach der Gärung als Tinktur hinzugefügt werden könnten.

3. Abkühlen und Hefe hinzufügen

- Den gekochten Sud abkühlen lassen, idealerweise auf 20–25°C.
- Die Hefe aktivieren, gemäß den Anweisungen des Herstellers, und sie dann in den Sud geben.

4. Gärung und Reifung

- Die Gärungstemperatur sollte zwischen 10–15°C liegen, je nach den Anforderungen der Hefe.
- Die Gärung dauert normalerweise einige Wochen bis hin zu einigen Monaten, je nachdem, wie lange du die Aromen entwickeln lassen möchtest.
- Falls du Gewürze als Tinktur hinzufügen möchtest, könntest du diese in einem separaten Gefäß mit Alkohol extrahieren und kurz vor dem Abfüllen in das Bier mischen.

5. Abfüllen und Reifen

- Das Bier in Flaschen abfüllen und diese gut verschließen.
- Lass das Bier für einige Wochen oder Monate reifen, um die Aromen zu intensivieren und einen ausgewogenen Geschmack zu erreichen.



MAIWALD

INTELLECTUAL
PROPERTY

Maiwald GmbH

Elisenhof, Elisenstraße 3
80335 München
T +49 (0)89 747 266 0
F +49 (0)89 776 424

Grünstraße 25
40212 Düsseldorf
T +49 (0)211 301 257 0
F +49 (0)211 301 257 11

maiwald.eu
info@maiwald.eu