

Seit



1880

# Heinrichsthaler

KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN



Rezeptservice

*Mein Stück Natur.*

# Inhalt

	Seite
Original Heinrichsthaler Zwiebelkäsebrod	1
Knusperstangen mit pikanter Käse-Senf-Füllung	2
Senf-Curry-Käse Grillstange	3
Senf-Käse-Schnecken	4
Käse-Baguette mit Elbländer Käse	5
Käse-Baguette Elsässer Art	6
Käse-Baguette mit Elbländer Käse (Langzeitführung)	7
Baguette n Cheese mit Elbländer Mini-Käsewürfel	8
Harlinger Käse-Brötchen	9
Harlinger Käse-Brötchen Snack	10
Laugenstulle mit Käse-Potpourri und Kräuter-Birnen	11
Bier-Käse-Baguette	12
Käse-Apfel-Brötchen	13
Käse-Laugenbrezel mit Elbländer	14
Käse-Laugenbrezel „Sepp“	15
Dinkel-Käsefuß	16
Käse-Griller mit Elbländer Käse	17
Maroni-Semmel mit Elbländer Käse	18
Heiße Maroni mit Elbländer Pfefferkäse	19
Bärlauch-Camembert-Schnecke	20
Knuspriger Hans mit Heinrichsthaler Gouda	21
Schlemmer-Bert mit Heinrichsthaler Camembert	22
Käse-Frikadellen mit Elbländer Käse	23
Käse-Salat mit Elbländer Käse	24
Elbländer Käsewelle	25
Käse-Pfannkuchen	26
Elbländer Käsesüppchen „Fondue“	27



Eine Kreation von Andreas Weiß

## Original Heinrichsthaler Zwiebelkäsebrod

### Grundrezept: Weizenmischbrod (60:40) | für 25 Brode à 750 Gramm

Das „Original Heinrichsthaler-Zwiebelkäsebrod“ ist ein Weizenmischbrod (60:40) mit Heinrichsthaler Käse und glasig gebratenen Zwiebeln, das mit seinem Aroma jeden Geschmack trifft. Die Zwiebeln garantieren neben einer herzhaften Note eine hervorragende Frischhaltung und der Sesam gibt dem Ganzen eine unwiderstehlich leckere Optik.

#### Sauerteig

3,000 kg Roggenmehl Type 1150  
0,300 kg Anstellgut  
3,000 l Wasser

**6,000 kg Sauerteig (ohne Anstellgut)**

#### Teig

6,000 kg Sauerteig  
1,000 kg Roggenmehl Type 1150  
6,000 kg Weizenmehl Type 550  
1,630 kg Zwiebeln (glasig gebraten)  
3,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
0,240 kg Salz  
0,200 kg Hefe  
4,300 l Wasser

**22,370 kg Gesamtgewicht**

0,500 kg Sesam (Dekor)

#### Zubereitung:

Bei der Teigbereitung die Hälfte der Elbländer Mini-Käsewürfel zugeben. Unter den fertigen Teig die restlichen Käsewürfel und die in etwas Fett angebratenen Zwiebeln kurz unterkneten.

Teigstücke von 850 Gramm abwiegen, rundwirken, leicht oval stoßen, anfeuchten und mit Sesam bestreuen.

Die Teigstücke in Brotkörbchen oder Abziehapparaten auf Gare stellen.

#### Backen:

Bei guter Gare mit viel Dampf in den Ofen schieben.

Backtemperatur: Oberhitze 260 °C, Unterhitze 240 °C

Nach 1,5 Minuten den Zug ziehen

Nach 20 Minuten auf 220 °C Oberhitze und 220 °C Unterhitze stellen

Backzeit: ca. 55 Minuten



Rezept-Nr. B0001

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Ludwig Richter

# Knusperstangen

mit pikanter Käse-Senf-Füllung

## Grundrezept: für 60 große Knusperstangen

Die Knusperstangen sind ein pikantes Knabber- und Snackgebäck mit langer Haltbarkeit. Ideal für den TV- oder Spieleabend, die Party, das Picknick oder als Beilage zu einer Suppe. Sie werden aus Blätterteig und einer besonders würzigen Käse-Senf-Füllung hergestellt. Ein neuer, pikanter Knabberspaß. Leicht erwärmt ein besonderer Genuss.

### Blätterteig

1,000 kg Weizenmehl  
 0,250 kg Magermilch  
 0,010 kg Salz  
 0,030 kg Zucker  
 0,005 kg Essig  
 1,000 kg Ziehmargarine  
 0,250 l Wasser

---

**2,545 kg Gesamtgewicht**

### Füllung

0,750 kg Bautzner Senf, mittelscharf  
 0,750 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben  
 0,010 kg Kümmel

---

**1,510 kg Gesamtgewicht**

### Herstellung:

Ziehmargarine mit 2 x 3er Touren und 2 x 4er Touren einziehen. Zum Schluss noch eine 2er Tour. Teig ausrollen auf 80 x 120 cm und zuschneiden in 2 Teile von 40 x 120 cm. Alle Zutaten der Füllung vermengen und auf eine Teigplatte streichen.

Mit der zweiten Teigplatte abdecken und in 2 cm breite Streifen schneiden. Streifen verdrehen bzw. twisten.

### Backen:

Backzeit: 15 - 20 Minuten  
 Backtemperatur: Oberhitze 230 °C, Unterhitze 210 °C  
 Schwaden: ca. 5 Sekunden  
 Zug: die letzten 2 Minuten ziehen

### Tipp:

Teigplatten auf 20 x 120 cm schneiden, ergibt 120 Mini-Knusperstangen!



Käse-Salat

Rezept-Nr. B0002

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Matthias Kupke

## Senf-Curry-Käse Grillstange

### Grundrezept: für 78 Stück

Optisch interessant, geschmacklich überzeugend. Die neue Senf-Curry-Käse Grillstange wird aus zwei besonders zarten Weizenteigen hergestellt, Senf und Curry verleihen dem einen Teig eine gelbliche Farbe und einen würzigen Geschmack. Im zweiten Teig prägt Reibekäse das Aroma. Zwei Teigstränge twisten, schon ist ein neues Grillgebäck entstanden.

#### Curry-Senf-Teig

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,200 kg Butter  
0,220 kg Salz  
0,300 kg Hefe  
0,220 kg Curry  
2,200 kg Bautzner Kremser Senf  
0,200 kg Backmalz  
4,000 l Wasser

---

**17,340 kg Teiggewicht**

#### Käse-Teig

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,200 kg Butter  
0,220 kg Salz  
0,300 kg Hefe  
0,200 kg Backmalz  
2,000 kg Heinrichsthaler Gouda gerieben  
6,000 l Wasser

---

**18,720 kg Teiggewicht**

#### Zubereitung:

Teig im Spiralknetter intensiv kneten, 4 Minuten langsam plus 5 bis 6 Minuten schnell.

Teigtemperatur: ca. 27 °C, Teigruhe: ca. 30 Minuten

#### Aufarbeitung:

Vom Curry-Senf-Teig 78 Teigstücke à 220 Gramm abwiegen. Vom Käse-Teig 78 Teigstücke à 240 Gramm abwiegen. Die Teigstücke kurz vorlängen, dann auf ca. 60 cm auslängen. Jeweils einen Senf-Curry-Teigstrang und einen Käse-Teigstrang verdrehen (twisten) und zur Gare auf Holztrögel (schmale, lange Bretter) setzen bzw. auf Lochbleche oder Abziehapparate.

Gare: ca. 30 - 40 Minuten bei 30 °C, 80% Luftfeuchtigkeit

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten



Käse-Baguette / Elsässer Art

Rezept-Nr. B0003

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Lars Lohbeck

# Senf-Käse-Schnecken

## Grundrezept: 1 kg Weizenmehl T550

Diese pikanten Senf-Käse-Schnecken beleben jedes Snackangebot. Die pikante Füllung aus Senf, Käse, Kartoffelflocken und würzigem Harissa, verleiht dem Gebäck eine besondere Geschmacksnote.

Wer will kann die Senf-Käse-Schnecken vor dem Verzehr leicht erwärmen.

### Plunderteig

1,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,070 kg Backmargarine  
0,320 kg Honig  
0,200 kg Vollei  
0,100 kg Hefe  
0,010 kg Salz  
0,350 l Milch

---

**2,050 kg Grundteig**

0,500 kg Ziehmarginare

---

**2,550 kg Gesamtteig**

### Senffüllung

0,600 kg Bautzner Senf  
0,100 kg Vollei  
0,080 kg Kartoffelflocken  
0,030 kg Harissa  
Salz, Pfeffer

---

**0,810 kg Gesamtgewicht**

### Füllung

0,150 kg Bautzner Senf  
0,210 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda  
0,090 kg Schinken- oder Salamiwürfel

---

**0,450 kg Gesamtgewicht**

### Zubereitung:

Plunderteig 15 Minuten kühl ruhen lassen. Ziehmarginare mit einer 3er und einer 4er Tour einziehen. Den tourierten Plunderteig etwa 4 mm dick ausrollen.

Auf die ausgerollte Teigplatte ca. 150 g Senf aufstreichen, darüber die Senffüllung auftragen. Dann 210 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda und 90 g Schinken- oder Salamiwürfel aufstreuen.

Den Teig zu einem langen Schneckenstrang aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Teigschnecken auf Gare stellen. Bei etwa  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben.

Gärraum: 80% Luftfeuchte / 35 °C / etwa 45 Minuten

Backen: Oberhitze 230 °C / Unterhitze 210 °C

Backzeit: 12 – 15 Minuten



Knusperstangen

Rezept-Nr. B0004

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse-Baguette

mit Elbländer Käse

**Grundrezept: für 32 Stück à 500 g, 58 Stück à 250 g, 200 Stück à 80 g**

Das Käse-Baguette mit Elbländer ist eine Spezialität mit mild-nussigen Mini-Käsewürfeln im Teig. Beim Backprozess bilden sich in der Krume aromatisch geschmolzene Käsenester und in der Kruste kleine, gratinierte Käsewürfel. Der Längsschnitt bewirkt eine rustikal aromatische Kruste.

## Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
 0,300 kg Baguette-Backmittel 3%  
 0,250 kg Hefe  
 0,220 kg Salz  
 0,300 kg Olivenöl  
 1,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
 7,000 l Wasser, ca.

---

**19,170 kg Teiggewicht**

## Kneten:

Spiralknetter 8 - 10 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.  
 Olivenöl erst eine Minute vor Ende der Knetzeit zugeben.  
 Elbländer Mini-Käsewürfel am Ende der Knetung schonend unterkneten. Teig etwas überkneten.  
 Teigttemperatur: 23 - 25 °C  
 Teigruhe: 60 Min. (in mit Öl ausgestrichenen Teigwanne)  
 Teigeinlage: 600 g, 330 g oder 95 g

## Aufarbeiten:

Arbeitstisch gut mit Weizenmehl stauben und den Teig auf das Mehl stürzen. Oberfläche des Teiges etwas mehlig halten. Mit einem Teigschaber die Brotteigstücke in gewünschter Größe abstechen und kurz langstoßen. Auf Abziehapparate, Lochbleche oder Baguettebleche legen.

## Backen:

Mit etwas Schwaden backen; die letzten 5 Minuten der Backzeit mit offenem Zug ausbacken.  
 Backhitze: 240 °C (Brötchenbacktemperatur, nach ca. 10 Minuten abfallend auf 220 °C)  
 Backzeit: Je nach Gebäckgröße 22 - 24 Minuten, 26 - 28 Minuten, 30 - 35 Minuten



**Rezept-Nr. B0005**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse-Baguette

**Grundrezept: für 30 Stück à 500 g, 54 Stück à 250 g / Pouliche-Führung**

Das Käse-Baguette mit Elbländer ist eine Spezialität mit mild-nussigen Mini-Käsewürfeln im Teig. Beim Backprozess bilden sich in der Krume aromatisch geschmolzene Käsenester und in der Kruste kleine, gratinierte Käsewürfel. Der Längsschnitt bewirkt eine rustikal aromatische Kruste.

## Pouliche

3,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,045 kg Hefe  
3,000 l Wasser (TA 200)

---

**6,045 kg Vorteig**

## Baguetteteig

7,000 kg Weizenmehl Type 550  
6,045 kg Pouliche  
0,100 kg Hefe  
0,200 kg Salz\*  
1,250 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
3,400 l Wasser, ca.

---

**17,995 kg Teiggewicht**

## Zubereitung Pouliche:

In der Anschlagmaschine klumpenfrei verrühren.

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Reifezeit: 1 - 2 Stunden bei Raumtemperatur.

Anschließend 12 - 16 Stunden in abgedeckten Wannen in der Kühlung.

## Zubereitung Baguetteteig:

Kneten: 8 - 9 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.

\* das Salz erst bei der Schnellknetung zufügen

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Teigruhe: 90 - 120 Minuten, zwischendurch 1x aufziehen

Teigeinlage: 0,3 kg bzw. 0,6 kg

Backzeit: 25 bzw. 35 Minuten

Backtemperatur: Brötchentemperatur, fallend

Backzeit: ca. 26 - 28 Minuten bzw. 30 - 35 Minuten oder betriebsüblich

Die Teigstücke kurz zusammenfassen, dann vorlängen. Kurz entspannt langstoßen. Die Teigstücke in Tücher einziehen oder auf Abziehapparate oder Bleche legen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit scharfem Messer längs einritzen.



Käse-Frikadellen

**Rezept-Nr. B0006**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse-Baguette

mit Elbländer Käse

**Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550 / Langzeitführung**

Das Käse-Baguette mit Elbländer ist eine Spezialität mit mild-nussigen Mini-Käsewürfeln im Teig. Beim Backprozess bilden sich in der Krume aromatisch geschmolzene Käsenester und in der Kruste kleine, gratinierte Käsewürfel. Der Längsschnitt bewirkt eine rustikal aromatische Kruste.

## Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550 oder  
Baguettmehl (z.B. ROLAND Baguette Mehl)  
0,200 kg Salz\*  
0,100 kg Hefe  
0,150 kg Backmittel  
1,250 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
6,700 l Wasser (TA 167-168)

**18,400 kg Teiggewicht**

## Tipp

Dieses Baguette hebt sich durch den Käse im Teig und den Längsschnitt von anderen Baguette-Sorten ab. Lauwarm mundet das Käse-Baguette mit Elbländer besonders gut.



## Kneten:

11 Minuten langsam + 4 Minuten schnell.  
\* das Salz erst bei der Schnellknetung zufügen  
Teigtemperatur: 24 - 25 °C  
Teigruhe: 120 Minuten in geölten Wannen.  
Nach ca. 45 Minuten aufziehen.  
Teigeinlage: 0,330 kg bzw. 0,600 kg  
Gärzeit: 30 - 45 Minuten bei Raumtemperatur  
Backtemperatur: Brötchentemperatur, fallend

## Zubereitung:

Die Teigstücke kurz zusammenfassen, dann vorlängen. Kurz entspannt langstoßen, in Tücher einziehen oder auf Abziehapparate oder Bleche legen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit scharfem Messer längs einritzen. Nicht zu tief, damit das Baguette hochziehen kann. Durch den Längsschnitt kommen die Käsestücke besonders gut zur Geltung. Die Kruste wirkt urig-rustikal.

## Backen:

Bei Brötchentemperatur mit etwas Dampf schieben. Nach  $\frac{1}{3}$  Backzeit den Zug öffnen. Rösch ausbacken.  
Backzeit: 26 - 28 Min. bzw. 30 - 35 Min. oder betriebsüblich

**Rezept-Nr. B0007**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Markus Paschel

# Baguette n Cheese

mit Elbländer Mini-Käsewürfel

**Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550**

Diese Rezeptvariante in direkter Führung wurde in Zusammenarbeit mit der Sächsischen Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf e. V./Akademie deutsches Bäckerhandwerk Sachsen erstellt. Ein Käse-Baguette mit röscher Kruste, saftig-grobporiger Krume und aromatischen Käsenestern.

## Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,300 kg Rapsöl  
0,200 kg Backmalz  
0,220 kg Salz  
0,300 kg Hefe  
1,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
7,000 l Wasser

---

**19,220 kg Gesamtteig, ca.**

## Teigzubereitung:

Den Teig intensiv kneten, mit leichter Tendenz zum Überkneten. Kleberprobe gibt Sicherheit. Am Ende die Elbländer Mini-Käsewürfel schonend unterkneten.

Teigausbeute: 170, Teigtemperatur: 25 °C, Teigruhe: 45 Minuten

## Aufarbeiten/Backen:

Nach der Teigruhe Teigstücke von ca. 0,450 kg auswiegen. Vorsichtig aufarbeiten und die gebildeten Gase möglichst im Produkt lassen.

Garen bei 32 °C und 75% relativer Luftfeuchte für ca. 20 Minuten.

Danach die Brote für 15 Minuten frostet (gegenkühlen), damit sich die Oberfläche stabilisiert (absteift) und der Baguetteschnitt optimal ausgeführt werden kann.

Bei Brötchenbacktemperaturen schieben und reichlich Dampf geben.

Mit fallender Temperatur für 28 Minuten backen.



**Rezept-Nr. B0008**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Backstudio 3000

# Harlinger Käse-Brötchen

## Grundrezept: 10 kg Weizenmehl T550

Das Harlinger Käse-Brötchen ist ein Spezial-Brötchen mit Elbländer Mini-Käsewürfel „inside“. In der Brötchenkrume bilden sich beim Backen gut verteilte, geschmolzene Käsenester und auf der Krume kleine gratinierte Käsewürfel mit viel Geschmack. Pur oder als Snack belegt ein Leckerbissen.

### Baguetteteig

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
0,200 kg Salz  
0,300 kg Brötchen-Backmittel  
1,000 kg Sonnenblumenkerne  
1,000 kg Sesam  
0,300 kg Rapsöl  
0,400 kg Hefe  
1,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
6,000 l Wasser, ca.

---

**20,200 kg Gesamtteig**

### Teigzubereitung:

Sesam und Sonnenblumen vorab auf einem Backblech leicht rösten und abgekühlt als Zutat für den Teig verwenden. Die Elbländer Mini-Käsewürfel erst am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen, damit sie ganz bleiben und sich gut und gleichmäßig im Teig verteilen.

### Aufarbeiten:

Variante 1 „Premium“:

Die Unterseite der Teiglinge in eine Mischung (1:1) aus Sesam und Sonnenblumenkerne drücken. Die Oberseite danach in eine Mischung aus Maisgrieß und Mini-Käsewürfel drücken.

Variante 2 „Crispy“:

Nur die Oberfläche in Mais- oder Weizengrieß drücken.

Variante 3 „Standard“:

Die Teiglinge ohne weiteren Dekor auf Gare stellen.

### Backen:

Kneten: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 10 + 10 Minuten

Ballengewicht: 2,400 kg oder betriebsüblich

Backzeit: 19 Minuten

Backtemperatur: 235 °C, fallend auf 225 °C

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden backen.

### Rezept-Nr. B0009

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Bier-Käse-Baguette



Eine Kreation von Fachlehrer Jansen und Bäcker-Azubis der BBS-Wittmund

# Harlinger Käse-Brötchen Snack

**Grundrezept: 1 Snack**

Harlinger Käse-Brötchen „Snack“, ein Imbiss der Premiumklasse, belegt mit Elbländer Käse und mariniertem Rucola mit Tomaten- und Feta- oder Hirtenkäse-Würfeln.

## Zutaten

- 1 Stück Harlinger Käse-Brötchen
- 30 g (1 Scheibe) Käse (Elbländer)
- 10 g Rucola
- 30 g Hirtenkäse (Feta)
- 1 Stück Cocktailtomate
- 20 g Butter

## Marinade

- 25 ml Balsamicoessig (dunkel)
- 15 ml Öl (Olivenöl)
- 2 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker

## Herstellung:

Rucola grob zerteilen, Hirtenkäse (Feta) und Cocktailtomate in Würfel schneiden.

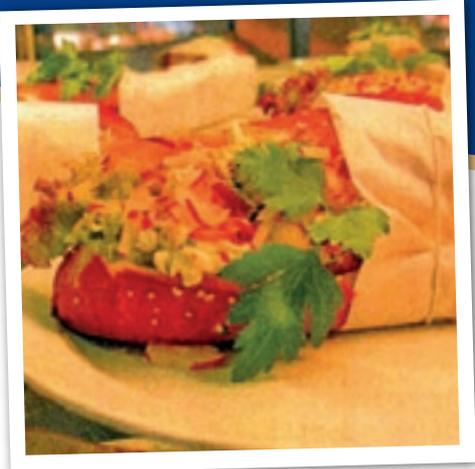
Aus Balsamicoessig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl eine Marinade aufschlagen. Mit einem Teil der Marinade den Rucola marinieren. In der restlichen Marinade Käse- und Tomatenwürfel einlegen und ziehen lassen.

Brötchen aufschneiden, Schnittflächen mit Butter bestreichen oder eventuell mit der Marinade beträufeln. Untere Brötchenhälfte mit mariniertem Rucola belegen. Elbländer-Scheibe in Dreiecke geschnitten (oder als Blüten ausgestochen) auf den Rucola legen und mit den eingelegten Hirtenkäse- und Tomaten-Würfeln garnieren. Anschließend mit der oberen Hälfte des Brötchens komplettieren und servieren.



**Rezept-Nr. B0010**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Steffen Stadler

# Laugenstulle

mit Käse-Potpourri und  
Kräuter-Birnen

## Grundrezept: 10 Stück

Dieser Snack sieht nicht nur gut aus, er ist auch raffiniert verpackt. Laugenstange trifft Birne und drei Käsesorten. Das ist kreativ, innovativ und lecker. Dazu ein Genuss für Augen und Gaumen. Drei Käsesorten (Elbländer, Brie und Hüttenkäse), Birnen, Kräuter, Radieschen & Co sorgen für ein Snackvergnügen der besonderen Art.

### Zutaten

10 Stück Laugenstangen  
0,400 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
0,400 kg Tortenbrie  
0,400 kg Hüttenkäse  
0,200 kg Radieschen, gestiftelt  
0,150 kg Rote Zwiebel  
0,100 kg Frühlingszwiebel  
0,050 kg Schnittlauch  
0,300 kg frische Birnen  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

### Garnitur

Lollo Rossoblätter und Blattpetersilie

### Herstellung:

Den Tortenbrie in Würfel schneiden und mit den Elbländer Mini-Käsewürfeln, dem Hüttenkäse, die in ca. 1 cm große Würfel geschnittenen Zwiebeln, den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch und die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln mischen. Dann die frischen Birnen, in ca. 0,5 cm große Würfel geschnitten, unterheben und mit Gewürzen abschmecken.

Die Laugenstangen längs ein- aber nicht durchschneiden, sodass Unter- und Oberseite weiter zusammenhängen. Die Laugenstangen mit Lollo Rosso-Salatblättern belegen. Darauf die Käsemasse verteilen und mit den Radieschenstiften und glatter Blattpetersilie ausgarnieren.

Nun wird jede Laugenstange raffiniert verpacken. Dazu die gefüllte Laugenstange mit einem breiten Steifen Pergamentpapier umwickeln und mit einem Stück Seil/Küchengarnt zubinden. So wird der rustikale Stullencharakter betont und die Umwicklung sorgt für zusätzlichen Halt.

Gleichzeitig lässt sich die „Laugenstulle“ nun sauber anfassen und gut verzehren, ohne dass alles auseinanderfällt.



Harlinger Käse-Snack

### Rezept-Nr. B0011

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Jorg Liese  
Siegerrezept Käsebrötchen-Award 2016

# Bier-Käse-Baguette

## Grundrezept: 10 Stück

Bier-Käse-Baguette, hergestellt mit Biertreber, Bier und Elbländer Mini-Käsewürfel.  
Eine Brot- und Brötchenspezialität, die belegt mit Bierkäsescheiben zu einem einzigartigen Genuss wird.

### Autolyseteig (Poolish)

2,500 kg Ruchmehl oder  
Weizenmehl Type 1050  
1,000 l Wasser (20 °C)  
2,000 l Bier  
0,003 kg Hefe

### 5,500 kg Poolish-Vorteig

### Teig

5,500 kg Poolish  
7,000 kg Ruchmehl  
0,550 kg Weizenmehl Type 550  
4,000 l Wasser  
0,200 kg Hefe  
0,290 kg Salz  
0,100 kg Weizenkleber  
0,200 kg Baguette-/Brötchenbackmittel  
0,002 kg Pfeffer gemahlen  
0,800 kg Biertreber\*  
2,000 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
0,400 kg Malzflocken  
0,100 kg Gerstenmalzpulver

### 21,142 kg Gesamtteig

\* Biertreber gibt es direkt bei Brauereien. Meist kostenlos oder günstig. Er kann auch portionsweise eingefroren werden.

### Zubereitung:

Den Biertreber, Mini-Käsewürfel, Malzflocken und Gerstenmalzpulver erst im letzten Viertel der Knetzeit unterlaufen lassen. Teigruhe: 45 Minuten

### Aufarbeiten:

Als Baguette 380 g Einwaage / Als Baguette-Brötchen ca. 120 g Einwaage. Teigstücke, wie üblich zu Baguette bzw. Baguette-Brötchen aufarbeiten. Bei üblicher  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwadendampf einschieben und knusprig backen. Premium-Variante: Die Baguette bzw. Baguette-Brötchen vor dem Backen mit Heinrichsthaler Bierkäsescheiben belegen.

### Tipp:

Die Bier-Käse-Baguette können pur oder nach dem Backen mit Bierkäsescheiben und weiteren Zutaten belegt als Snack verkauft werden.



Bier-Käse-Stangen als Teigstücke vor dem Backen

### Rezept-Nr. B0012

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse- Apfel-Brötchen

## Grundrezept: 1 Brötchen

Dieser Käsebrötchen-Snack hat eine fruchtig-würzige Füllung aus Elbländer Mini-Käsewürfeln, Kräuterquark und kleinen Apfelwürfeln. Die Herstellung ist einfach. Der Snack kann mit jeder Brötchensorte hergestellt werden, wobei sich rösche Rundstücke, Kaisersemmel oder Laugensemmel besonders gut anbieten.

### Zutaten

1 Brötchen

### Füllung/Belag

45 g Elbländer Mini-Käsewürfel

40 g Kräuterquark

alternativ 35 g Quark zzgl. 5g  
Sahne/Milch

45 g Apfel (¼ Apfel)

1 g Frische oder TK-Kräuter, wie z.B.  
Schnittlauch, Petersilie, Kerbel  
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

**136 g Käse-Apfel-Füllung**

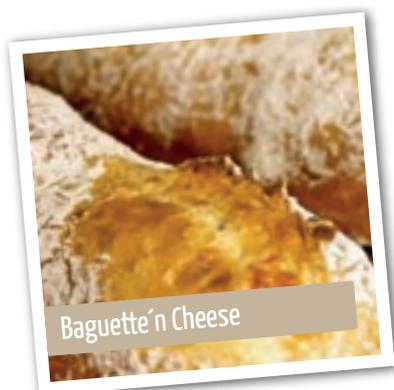
### Zubereitung:

Die Brötchen halbieren. Wer will, kann aus beiden Hälften etwas Krume ausbröckeln/krümeln. So lässt sich die Füllung besonders gut einfüllen und der Snack bequem genießen. Die Füllung kann aber auch direkt auf die glatt aufgeschnittene untere Brötchenhälfte verteilt werden.

Die Füllung: Die frischen Kräuter fein hacken. Alternativ feingehackte TK-Kräutermischung verwenden. Den frischen Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Falls etwas Brotkrume ausgebröckelt wurde, klein krümeln und in der Füllung mitverarbeiten. Kräuterquark bzw. Quark plus Sahne oder Milch zufügen. Alle Zutaten vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika fein abschmecken.

Die Füllung auf der unteren Brötchenhälfte verteilen. Dies funktioniert bei runden Brötchen besonders gut, wenn ein entsprechend großer Ausstecher-Ring aufgesetzt wird und die Füllung in diesem bis zum Rand verteilt wird.

Die obere Brötchenhälfte auflegen - fertig.



Baguette'n Cheese

Rezept-Nr. B0013

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse-Laugenbretzel

mit Elbländer

## Grundrezept: 1 Stück

Laugenbretzeln zählen zu den beliebtesten Snackgebäcken. Mit mild-nussigem Elbländer Käse veredelt, sind sie ein besonderer Genuss. So ist im Nu für aromatische Abwechslung gesorgt; den Elbländer gibt es gleich in sieben Sorten. Dazu zählen Elbländer Natur ebenso wie die mit Gewürzen veredelten Sorten Chili, Bärlauch, Der Nussige mit Bockshornklee, Pfeffer sowie die fettreduzierte Sorte Leicht.

Übrigens, das Arbeiten mit den Elbländer Käsescheiben ist rationell, hygienisch, gleichbleibend und damit kalkulationssicher.

Jede Laugenbretzel wird vor dem Backen mit einer Scheibe Elbländer à ca. 20 g belegt.

### Zutaten

1 Stück Laugenbretzel, Teigling  
 20 g Elbländer Käse wahlweise Natur,  
 Chili, Bärlauch, Der Nussige mit  
 Bockshornklee, Tomate- Basilikum,  
 Pfeffer oder Leicht.

### Zubereitung:

Die Laugenbretzel-Teiglinge aus eigener Herstellung oder TK mit je einer Scheibe Elbländer belegen.

Wer will, kann die Laugenbretzel vor dem Belegen nach schwäbischer Art einschneiden.

Backtemperatur: Etagenofen 190-210 °C, Heißluftofen 175-190 °C

Backzeit: je nach Ofen und Bretzelgröße ca. 17 Minuten.

XL Bretzel: Große Laugenbretzel XL oder XXL mit zwei Scheiben Elbländer belegen.

Veredelung: Zwei Minifrikadellen à 25 g oder zwei Cocktailtomaten auf den Käse legen und mitbacken.



Mit Elbländer grammgenau belegen

### Rezept-Nr. B0014

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse-Laugenbrezel „Sepp“

**Grundrezept: 10 Stück**

Diese Laugenbrezel, überbacken mit einer 70:30 Mischung aus Heinrichsthaler Reibekäse Gouda und Salami- bzw. Schinken-Würfeln, ist schnell und einfach hergestellt. In Geschmack und Optik ein Genuss. Für eine stückgenaue Kalkulation sollten der Heinrichsthaler Reibekäse und die Schinken- bzw. Salamiwürfel vorab gut gemischt werden. Wer dann pro Brezel eine relativ gleichmäßig Menge der Mischung auf die Brezeln gibt, sorgt für gleichbleibenden Rohwareneinsatz, gleichbleibende Optik und eine sichere Kalkulation.

## Zutaten

10 Stück Laugenbrezel, Teigling  
0,070 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda  
0,030 kg Salami-Würfel oder Schinken-Würfel

## Tipp

Da das portionsgenaue Auswiegen der Füllmengen zu zeitintensiv ist, können gestrichene Löffel- und Bechermäße bei der relativ genauen und gleichbleibenden Produktion helfen.

## Zubereitung:

Entscheiden Sie selbst, ob kleine Salami-Würfel oder kleine Schinken-Würfel das passende Produkt für Ihren Snack sind. Beide gibt es in Großverbraucher-Gebinden.

In einer Schüssel den Heinrichsthaler Reibekäse Gouda mit den Salami-Würfeln bzw. Schinken-Würfeln mischen. Sollen statt 10 g der Käse-Schinken-Mischung pro Laugenbrezel 15 g aufgestreut werden, erhöht sich die Zutatenmenge bei 10 Brezeln auf 105 g Reibegouda und 45 g Schinkenwürfel.

Den Laugenbrezel-Teigling aus eigener Herstellung (oder TK-Produkt) nach schwäbischer Art einschneiden.

Standard-Variante:

Nur den Teigling - je nach Größe - mit ca. 10-15 g der Mischung bestreuen, bzw. in diese drücken.

Premium-Variante:

30-40 g der Käse-Schinken-Mischung bzw. Käse-Salami-Mischung über die ganze Laugenbrezel verteilen, also auch in die drei freien Löcher der Laugenbrezel.

Backtemperatur: Etagenofen 190-210 °C, Heißluftofen 175-190 °C

Backzeit: je nach Ofen und Brezelgröße ca. 16 Minuten.



Dinkel-Käsefuß

**Rezept-Nr. B0015**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Jörg Liese  
Siegerrezept Käsebrötchen-Award 2013

# Dinkel-Käsefuß

**Grundrezept: 10 kg Dinkelmehl T630**

Es muss nicht immer ein Brötchen-Klassiker sein. Für den Dinkel-Käsefuß wird der spezielle Brötchenteig ausgerollt und mit einem Fuß-Ausstecher in Form gebracht. Lecker so ein „Original“ Käsefuß. Optisch ein Hingucker und als Snack ein Genuss, der unbelegt wie belegt das Snacksortiment belebt.

## Zutaten

10,000 kg Dinkelmehl T630  
 5,500 l Wasser  
 0,300 kg Hefe  
 0,200 kg Brötchenbackmittel  
 0,200 kg Salz  
 0,050 kg Zucker  
 0,500 kg Sonnenblumenkerne  
 0,500 kg Dinkelkörner gepappt  
 2,500 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
 Heinrichsthaler Reibekäse  
 Gouda zum Bestreuen  
 0,015 kg Kräutermischung (TK)

---

**19,865 Kg Teiggewicht**

## Herstellung:

Teig wie für Brötchen üblich aufarbeiten. Elbländer Mini-Käsewürfel am Ende unterlaufen lassen. 25 Minuten Teigruhe  
 Teig mit der Ausrollmaschine auf 1,5 cm ausrollen und mit einem Fuß-Ausstecher ausstechen.  
 Auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen und mit Heinrichsthaler Reibekäse Gouda bestreuen.  
 Gare: Übliche Brötchengare  
 Backtemperatur: 10 °C unter Brötchen-Temperatur  
 Backzeit: 20 Minuten.

## Re-Work:

Test-Teigmenge als Ballen zusammenfassen und daraus Dinkel-Käsebrötchen rund oder eckig herstellen.

## Tipp Verkauf:

Unbelegt sind die „Käsefüße“ ein innovatives Spezial-Brötchen. Aufgeschnitten und belegt ein neuer Snack. Die aufgeschnittenen Käsefuß-Hälften mit Frischkäse bestreichen und mit Salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben und Elbländer Käsescheiben belegen.



Käse-Laubenbrezel „Sepp“

**Rezept-Nr. B0016**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Bäckerei Holger Wörner  
Sieger Käsebrötchen-Award 2017

# Käse-Griller

mit Elbländer Käse

**Grundrezept: 10 kg Mehl, 90 Stück**

Dieses Party- und Grillgebäck ist leicht zu portionieren und hat viel Geschmack. In der saftigen Krume und aromareichen Kruste stecken kleine, geschmolzene Käsenester vom Elbländer Käse und kleine Olivenstücke bzw. in der schärferen Variante Paprika und Chili. Ein aromastarkes Gebäck, das aufgewärmt besonders köstlich mundet. Ideal zu Gegrilltem, Aufstrichen und Dippes. Wer will, kann die Käse-Griller-Brötchen auch aufschneiden und als Snack genussvoll belegen.

## Vorteig (Poolish)

4,000 kg Weizenmehl T550  
4,000 l Wasser (20 °C)  
0,040 kg Hefe

**8,040 kg Polish-Vorteig**

Stehzeit 16-24 Stunden im Kühlraum

## Teig

8,040 kg Polish  
6,000 kg Weizenmehl T550  
0,200 kg Backmittel  
0,250 kg Hefe  
0,200 kg Salz  
4,000 l Wasser

**17,690 kg Grundteig**

## Spezialteig Mediterran

8,800 kg Grundteig  
0,660 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
0,660 kg Oliven, geschnitten

**10,120 kg Käse-Griller-Teig Mediterran**

## Spezialteig Puszta

8,800 kg Grundteig  
0,660 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
0,660 kg Paprika & Chili, geschnitten

**10,120 kg Käse-Griller-Teig Puszta**

## Teigzubereitung:

Grundteig, wie für Brötchen/Baguettebrötchen üblich, kneten. Grundteig für zwei Spezialteige teilen.

Darunter jeweils die Zutaten für die Spezialteige laufen lassen. Teig zusammenlegen.

Teigruhe: 20 Minuten.

## Aufarbeitung:

Jeder Spezialteig ergibt 6 Teigballen.

Ballengewicht: 1,685 kg.

Ballengare: 10 Minuten

Teigballen zu 30 Teiglingen abpressen. Vier Teiglinge auf Backblechen aneinander setzen. Wahlweise von einer Sorte oder je zwei von beiden Sorten.

Stückgare im Gärraum bei 35 °C

Bei guter  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 30-35 Minuten.



Rezept-Nr. B0017

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Bäckerei Ways  
2. Sieger Käsebrötchen-Award 2017

# Maroni-Semmel

mit Elbländer Käse

## Grundrezept: 20 Stück

Maroni-Semmel ist ein nicht alltägliches Spezialbrötchen, das gilt sowohl für deren Optik als auch Geschmack. Der Polish-Vorteig sorgt für eine saftige Krume und viel Aroma. Als besondere Teigzutaten prägen Kastanienmehl, Maroni (Esskastanien) und Elbländer Pfefferkäse diese Semmel, die optisch auch durch die zackige Kastanienkruste auffällt.

### Vorteig (Polish)

0,200 kg Weizenmehl T550

0,200 l Wasser (20 °C)

0,001 kg Hefe

---

**0,401 kg Polish-Vorteig**

Stehzeit über Nacht bei Raumtemperatur

### Teig

0,401 kg Polish

0,600 kg Weizenmehl T550

0,200 kg Kastanienmehl

0,015 kg Hefe

0,020 kg Salz

0,450 l Wasser

---

**1,685 kg Grundteig**

### Teigeinlage

0,080 kg Sultaninen

0,080 kg Maroni, gebraten

0,100 kg Elbländer Pfeffer

---

**1,945 kg Gesamtteig**

### Teigzubereitung:

Teig wie für Brötchen üblich kneten.

Die Käsescheiben in kleine Stücke schneiden. Mit den abgekühlten, gebratenen Maroni und den Sultaninen am Ende der Knetzeit unter den Teig laufen lassen.

### Aufarbeitung:

Teigruhe: 2 Stunden, bei Raumtemperatur. Jede Stunde den Teig zusammenfallen. Teigeinlage pro Semmel: ca. 97 g. Teigstücke rundformen. Auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten.

Teiglinge mit etwas Kastanienmehl bestäuben und mit der Schere Zacken einschneiden, so dass die Brötchen wie eine Kastanienhülle aussehen.

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 220 °C

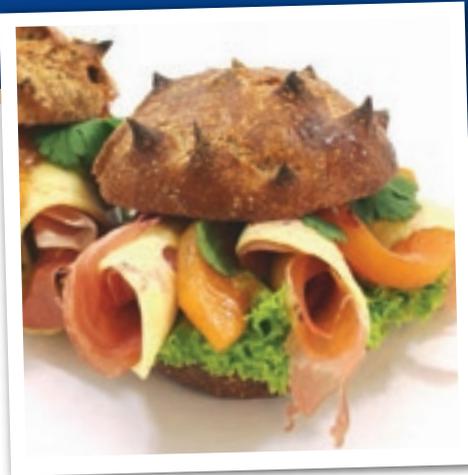
Backzeit: ca. 20 Minuten

### Tipp:

Bauk-Hof Bio-Kastanienmehl gibt es für Großverbraucher z.B. bei Brauck Hof oder Drax-Mühl. Gekochte Maroni gibt es vakuumverpackt.

Rezept-Nr. B0018

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Bäckermeister Ludovic Gerboin  
2. Sieger Käsebrötchen-Award 2017

# Heiße Maroni

mit Elbländer Pfefferkäse

**Grundrezept: 20 Stück**

Diese Käse-Schinken-Brötchen sind ein echter Premium-Snack. Die Maroni-Semmel (Rezept B0018) wird mit besonders edlen Zutaten zu einer Genusskomposition belegt. Maroni-Semmel, Cassis-Senf-Sauce, karamellierte Melonen, Parmaschinken in Elbländer Pfeffer gerollt und knackiger Salat sprechen alle Sinne an.

## 20 Maroni-Semmel

### Milde Cassis-Senf-Sauce

0,300 kg Cassis-Pürree (Cassis Boiron)  
0,200 kg Süßer bayrischer Senf  
0,300 kg Quark  
Piment  
Essig  
Basilikum

### Karamellierte Melone

0,120 kg Zucker, braun  
1,000 kg Melone, ca.  
0,050 kg Butter  
0,007 kg Muskat

### Käse-Schinken-Röllchen

0,800 kg Elbländer Pfefferkäse  
0,900 kg Schinken, Parma o. ä.

## Herstellung:

Für die Cassis-Senf-Sauce alle Zutaten verrühren.

Die Melonen längs halbieren. In Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne trocken karamellisieren. Mit Melonenspalten, Muskat und Butter ablöschen. Wenn die Melonenscheiben eine schöne Farbe haben, kühl stellen.

Die Maroni-Semmel aufschneiden. Ober- und Unterseite mit der Cassis-Senf-Sauce dünn bestreichen. Salatblatt leicht über den Rand stehend auflegen. 40 Scheiben Schinken auf 40 Scheiben Elbländer Pfefferkäse legen und aufrollen. Zwei Käse-Schinken-Röllchen zwischen drei Scheiben Melone stecken. Die Oberseite der Maroni-Semmel leicht schräg auflegen, so dass der Belag gut zu sehen ist.

## Tipp:

Entscheiden Sie je nach Melonensorte und Größe, ob sie die Spalten halbieren oder ganz verwenden.

Je nach Größe der Schinkenscheibe, diese ganz lassen oder halbieren.

**Rezept-Nr. B0019**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Anita Kunath  
3. Sieger Käsebrötchen-Award 2017

# Bärlauch-Camembert-Schnecke

**Grundrezept: 100 Stück**

Die Bärlauch-Camembert-Schnecke ist ein köstliches Snackgebäck mit Käse. Es schmeckt als Handgebäck sowohl kalt als auch warm. Der würzige Bärlauch harmoniert vorzüglich mit dem Käse. Diese Gebäckkreation belebt das Snackangebot in der Theke. Jede Bäckerei kann natürlich selbst entscheiden wie groß und schwer ihre Schnecken sind.

## Teig

1,760 kg Weizenmehl T550  
1,145 l Milch  
0,090 kg Olivenöl/Speiseöl  
0,085 kg Hefe  
0,045 kg Salz

---

**3,125 kg Teig**

## Füllung

0,525 kg Weizenmehl T550  
0,800 kg Bärlauch (z.B. Bärlauch-Pesto)  
1,065 kg Magerquark  
0,310 kg Vollei  
0,375 kg Heinrichsthaler Camembert  
0,025 kg Pfeffer  
0,025 kg Salz

---

**3,125 kg Füllung**

## Oberflächendekor

0,020 kg Eistreiche  
0,100 kg Heinrichsthaler Reibekäse Gouda

## Teigbereitung:

Teigausbeute: ca. 165, Knetzeit: 3 min langsam, 5 min schnell, Teigtemperatur: 24 – 25 °C, Teigruhe: 30 Minuten, Ballengare: 10 Minuten

## Aufarbeitung:

Für die Füllung alle Zutaten in der Anschlagmaschine glattrühren. Den Teig aufteilen, rundwirken und langstoßen. Jedes Teigstück auf ca. 40 cm x 100 cm ausrollen. Die Füllung aufstreichen. Der Teig zu einem Schneckenstrang aufrollen. Mit dem Messer 2 cm breite Schnecken aufschneiden und auf ein Backblech legen. Mit Eistreiche bestreichen und Heinrichsthaler Reibekäse aufstreuen.

## Backen:

Bei guter  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben  
Backtemperatur: ca. 230 °C, fallend  
Backzeit: ca. 15-18 Minuten.

## Tipp:

Bio-Bärlauch in Öl (Bärlauch-Pesto) gibt es tiefgefroren z.B. bei der BÄKO. Wahlweise am Ende unter den fertigen Teig kneten oder zu Beginn zusammen mit allen Zutaten. Das Produkt enthält 65% Bärlauch, die Alternative Bärlauch Pellets enthalten 40% Bärlauch. Bei deren Verwendung sollte die Dosierung um ca. 50% erhöht werden.

## Rezept-Nr. B0020

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Marcus Ostendorf  
Teilnehmer Käsebrötchen-Award 2017

# Knuspriger Hans

mit Heinrichsthaler Gouda

**Grundrezept: für 10 kg Mehl | 300 Stück**

Das Käsehörnchen aus einem untourierten Brötchenteig ist eine leckere Alternative zu Käse-Croissants. Durch den gratinierten Käse entsteht ein zweifarbiges Krustenbild. Die Krume ist grob löchrig mit geschmolzenem Käse durchsetzt. Das Käsehörnchen ist einfach in der Herstellung, köstlich als warmer Snack zum Frühstück oder als kalter Snack für unterwegs. Selbstverständlich kann es auch aufgeschnitten und belegt werden.

## Vorteig (Polish)

1,500 kg Weizenmehl T550  
0,900 l Wasser (20 °C)  
0,001 kg Hefe

---

**2,400 kg Vorteig**

Zu einem glatten Teig kneten.  
Stehzeit über Nacht.

## Teig

2,400 kg Vorteig  
8,500 kg Weizenmehl T550  
0,200 kg Butter oder Backmargarine  
0,200 kg Backmalz/Backmittel  
0,220 kg Salz  
0,200 kg Hefe  
5,300 l Wasser

---

**17,020 kg Gesamtteig**

## Füllung

6,000 kg Heinrichsthaler Gouda, gerieben

## Dekor

3,000 kg Heinrichsthaler Gouda, gerieben

## Herstellung:

Knetzeit: 4 Minuten langsam, 6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 45-60 Minuten

Ballengewicht: 1,700 kg

Ballengare: 10 Minuten

Stückgarzeit: 20-30 Minuten bei 75-85 % Luftfeuchtigkeit

Backtemperatur: Oberhitze 260 °C, nach 6 Minuten auf  
230 °C, Unterhitze 230 °C, nach 6 Minuten auf 210 °C.

Mit Schwaden einschieben. Nach einer Minute ziehen und die  
letzte 15 Minuten der Backzeit wieder schließen.

Backzeit: 18-20 Minuten

Teigballen abpressen, Teiglinge rundschleifen. Teiglinge auf  
Gargutträger absetzen und nochmals garen lassen bis sich  
das Volumen verdoppelt hat.

Die gegarten Teiglinge auf 1,5 mm Stärke ausrollen. Die Teigfladen  
auf den Tisch legen. Mit Wasser benetzten (Pinsel  
oder sprühen). Den Reibekäse darauf verteilen. Die Teigfladen  
zu Hörnchen aufwickeln. Die Teighörnchen an der Oberfläche  
mit Wasser benetzten und für die Dekorkruste in Reibekäse drücken.  
Auf mit Backpapier belegten Lochblechen absetzen und garen.

Bei guter  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden in den Backofen schieben.

**Rezept-Nr. B0021**

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



Eine Kreation von Christina Pabsch

# Schlemmer-Brot

mit Heinrichsthaler Camembert

Grundrezept: 2 belegte Snackbrötchen

## 2 Brötchen oder Briochebrötchen

### Füllung

0,250 kg Heinrichsthaler Camembert  
 0,020 kg Weizenmehl T550  
 0,050 kg Vollei  
 0,030 kg Paniermehl  
 0,030 kg Butterschmalz  
 4 Blätter Eisbergsalat  
 0,100 kg Joghurt  
 0,100 kg Schmand  
 0,050 kg Preiselbeeren (Glas), 2-3 El  
 2-3 Tropfen Zitronensaft  
 evtl. etwas Zucker  
 nach Geschmack grober Pfeffer

### Dekor

Früchte, wie Aprikosen, Nektarinen,  
 Brombeeren, Äpfel sowie Petersilie



### Herstellung:

Einen runden Heinrichsthaler Camembert vierteln. Die vier Camembert-Stücke in Mehl wälzen, durch ein aufgeschlagenes Ei ziehen und mit Paniermehl bestreuen und dies leicht andrücken. Dann in der Pfanne oder Fritteuse in heißem Butterschmalz von allen Seiten goldbraun braten.

Joghurt mit Schmand vermischen, Preiselbeeren einrühren. Mit einigen Tropfen Zitronensaft, etwas Zucker oder Pfeffer würzen.

Früchte waschen und klein schneiden. Brötchen halbieren. Mit Frischkäse dünn bestreichen. Salatblatt auflegen. Je zwei gebackene Camembert-Stücke auflegen. Preiselbeeren-Dipp aufgeben. Fruchtstücke und Salatblatt auflegen. Snack mit den oberen Brötchenhälften abdecken. Wird der Snack auf einem Teller serviert, weitere Fruchtstücke und Beeren anlegen.

### Tipp:

Bereits 1884 brachte Agathe Zeis das Patentrezept für den Camembert als erste aus Frankreich mit nach Deutschland und stellte in Radeberg in der von ihr 1880 gegründeten Meierei Heinrichsthaler den ersten Camembert in Deutschland hergestellt. Bis heute ist dieser Camembert ein handgekäster, naturgereifter Weichkäse mit mildem Geschmack und cremig weicher Textur mit 55% Fett i. Tr.

### Rezept-Nr. B0022

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse-Frikadellen

mit Elbländer Käse

## Grundrezept: für 1 kg Hackfleisch

Frikadelle, Buletten, Fleischküchle und wie immer die rustikalen Klassiker aus Hackfleisch regional auch genannt werden, sie sind kalt und warm verzehrt ein beliebter Imbiss oder Bestandteil einer Mahlzeit. Mit Elbländer Mini-Käsewürfel gelingt ein besonderer Genuss. Durch die Wahl und Dosierung von Gewürzen und Kräutern ist schnell für individuelle Geschmacksvielfalt gesorgt.

### Zutaten

- 1,000 kg Hackfleisch, gemischt
- 0,100 kg Zwiebel, gehackt, (ca. 2 Stück)
- 0,100 kg Vollei (2 Stück)
- 0,100 kg Brötchen, altbacken (2 Stück)
- 0,006 kg Salz (ca. 4 Teelöffel)
- 0,002 kg Pfeffer, gemahlen  
(ca. 2 Teelöffel)
- 0,001 kg Muskatnuss, gemahlen  
(ca. 1 Teelöffel)
- 0,003 kg Paprikapulver, edelsüß  
(ca. 2 Teelöffel)
- 0,060 kg Senf (2 Esslöffel)
- 0,200 kg Elbländer Mini-Käsewürfel

**1,572 kg Gesamtgewicht**

### Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebelwürfel in der Pfanne in etwas Fett glasig schmelzen. Dadurch sind diese weich und lassen sich besonders gut unter das Hackfleisch kneten. Daher stehen die Zwiebelstückchen beim Rundrollen der Frikadellen an der Oberseite nicht so hart heraus. Hackfleisch, ausgekühlte Zwiebelwürfel, ausgedrücktes Brötchen, Ei, Senf, Salz und Gewürze innig verkneten. Zum Schluss die Elbländer Mini-Käsewürfel unter die Masse kneten, bis sie gut verteilt sind. Kleine oder große Frikadellen formen und in Paniermehl wälzen. Etwas flach drücken und in der Pfanne im heißen Fett von beiden Seiten braten.

### Tipp:

Sie können bei der Dosierung der Gewürze variieren. Chili sorgt für Schärfe. Abwechslung bringen Küchenkräuter wie gehackte Petersilie, Schnittlauch und/oder Liebstöckel. Mit Kräutern der Provence entsteht ein mediterranes Aroma. Die Zugabe von geriebenem oder klein gehacktem Knoblauch ergibt ein spezifisches Geschmacksbild.



Käse-Baguette

Rezept-Nr. K0001

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse-Salat

mit Elbländer Käse

## Grundrezept: 10 Portionen

Es gibt 7 Sorten Elbländer. Da ist für geschmackliche Abwechslung gesorgt. Neben Elbländer „Chili“ gibt es die Geschmacksvarianten „Tomate-Basilikum“, „Pfeffer“, „Bärlauch“, „Der Nussige mit Bockshornklee“, „Natur“ oder „Der Leichte“. Der Salat gelingt auch mit den Elbländer Mini-Käsewürfeln oder einer Mischung verschiedener Elbländer Sorten.

### Baguetteteig

10,250 kg Mischbrot, gewürfelt  
0,125 kg Butter  
1,000 kg Elbländer Chilikäse  
0,875 kg Salatgurke (2,5 Stück)  
0,350 kg rote Zwiebel, in Streifen (2,5 Stück)  
0,400 kg Birnen, gewürfelt (2,5 Stück)  
0,200 kg Cherrytomaten, geviertelt (20 Stück)  
0,030 kg Schnittlauch, in Röllchen (2,5 Bund)

### Teller-Deko/-Auslage

0,500 kg Blattsalat (ca. 30 Blatt)

### Dressing

0,225 kg Weißweinessig  
0,225 kg Rapsöl  
0,100 kg Saure Sahne  
0,035 kg Senf, grobkörnig  
0,030 kg Zucker  
0,015 kg Salz (nach Geschmack)  
0,020 kg Pfeffer

### Premium-Dekor

0,270 kg Lachsschinken (30 Scheiben)

### Zubereitung:

Mischbrotscheiben in kleine Würfel schneiden. Brotwürfel in Butter goldbraun rösten. Elbländer-Käsescheiben in längliche Rechtecke/Streifen schneiden. Gurke waschen, längs vierteln (auf Wunsch Kerne entfernen) und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in Streifen schneiden. Birne schälen, entkernen und kleine Würfel schneiden. Dressingzutaten mit einem Schneebesen aufschlagen. Salatzutaten zum Dressing geben und vermischen oder Dressing final über den angerichteten Elbländer-Käsesalat geben. Blattsalat waschen, trocknen und auf die Teller verteilen. Elbländer-Käsesalat mit Kräutermeersalz und Pfeffer abschmecken und auf den Tellern auf bzw. am Blattsalat anrichten.

### Veredlung/Premium Dekor:

Scheiben vom Lachsschinken, Schinken, Bündner Fleisch oder geräucherter Putenbrust zu Röllchen formen, auf den Salat legen und damit garnieren.

Rezept-Nr. K0002

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



## Elbländer Käsewelle

### Grundrezept: 1 Stück

Den klassischen Käsespieß mit großen Käsewürfeln und Weintrauben kennen wir alle. Köstliche Käsespieße, die dazu auch noch toll aussehen, gelingen aber auch mit den in Streifen geschnittenen Scheiben vom mild-nussigen Elbländer.

Die Elbländer Käsewelle ist ein toller Finger-Food-Appetizer und als finale Deko auf Salaten, an Suppen oder Tellergerichten ebenso ein Hingucker wie auf belegten Snack-Stullen oder halben, belegten Brötchen.

### Zutaten

Elbländer Käsescheiben

Gemüwestreifen, gehobelt

Mini Grissini, Salzstange oder Holzspieß

### Zubereitung:

Die Elbländer Käsescheiben sind ca. 10x10 cm groß und ca. 20 g schwer. Auf Raumtemperatur temperiert, jede Scheibe in vier oder drei Streifen schneiden. Die Käsestreifen für die Wellen sind dann 2,5 cm x 10 cm oder 3,3 cm x 10 cm groß.

Dünn gehobelte Streifen von Karotten, Zucchini, roter Paprika oder Kochschinken auf die Käsestreifen legen. Auf einen Spieß zu einer Welle gebogen aufstecken. Fertig.

Wer will kann final noch eine Traube, Olive, oder Cocktailtomate aufstecken. Aber auch ohne diese sind die Elbländer-Käsewellen schon ein echter Hingucker, den man gerne probieren will. Guten Appetit!

Alternativ zum Holzspieß können die Zutaten für den direkten Verzehr auf dünne Salzstangen oder dünne Mini Grissini gesteckt werden. Dann können die Wellen inklusive der Spieße verzehrt werden. Jedoch sind diese Wellen für den zügigen Verzehr bestimmt, damit die essbaren Spieße nicht vor dem Verzehr aufweichen.

Wichtig ist, dass die Gemüwestreifen extra dünn geschnitten oder gehobelt werden, damit sie sich gut als Welle aufstecken und biegen lassen. Bei einigen Gemüsearten kann es sein, dass sich diese erst nach kurzem Blanchieren oder Grillen leichter biegen lassen.

### Rezept-Nr. K0003

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



# Käse-Pfannkuchen

## Grundrezept: 10 Stück

Der Pfannkuchen ist ein Küchenklassiker und schnell gemacht. Dieser hier ist als pikante Variante zudem würzig belegt. Als kleine Mahlzeit oder Snack ein Genuss für Augen und Gaumen. Übrigens, auch eine leckere Alternative zu Pizza und Flammkuchen.

### Zutaten

1,250 l Milch  
 0,750 kg Weizenmehl  
 0,035 kg Salz  
 0,005 kg Pfeffer, gemahlen  
 0,005 kg Muskat, gemahlen  
 0,005 kg Paprika, edelsüß  
 0,500 kg Vollei (10 Eier)  
 0,700 kg Tomaten  
 0,250 kg Frühlingszwiebeln

---

**3,500 kg Pfannkuchenteig**

### Bratfett

0,200 l Pflanzenöl

### Belag

0,800 kg Heinrichsthaler Käsescheiben  
 (alternativ Reibekäse)  
 0,030 kg Schnittlauch  
 0,600 kg Salamischeiben, geviertelt

---

**1,430 kg Pfannkuchenbelag**

### Varianten

Salami erst nach dem Backen auf die heißen Pfannkuchen legen. Statt Salami kann dann auch Räucherlachs aufgelegt werden.

### Zubereitung:

Milch und Mehl verrühren. Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver zugeben. Eier verrühren und unter den Teig heben. Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel unterrühren.

Öl in einer 28er Pfanne (Ø am Boden ca. 24 cm) erhitzen. Pfannkuchenteig einfüllen. Bei Volumenmessung ca. 250 ccm Pfannkuchenteig. Jede Seite ca. 2 Minuten braten.

Wenn der Pfannkuchen von unten goldbraun ist, wenden und die andere Seite rösten. Wer den Pfannkuchen nicht in der Luft drehen kann, legt einen leicht eingeeilten Teller auf die Pfanne und stürzt den Pfannkuchen mit der gebratenen Seite nach oben auf den Teller. Von diesem mit Unterseite in die Pfanne gleiten lassen.

Die fertigen Pfannkuchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und mit in kleine Stücke gerissenen Heinrichsthaler Käsescheiben belegen (alternativ mit Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen). Große Salamischeiben in Viertel schneiden und diese auf den Käse legen.

Das Backblech in den 200 °C heißen Backofen schieben. Rund 10 Minuten backen, bis die Käse-Pfannkuchen goldbraun gratiniert sind.

Vor dem Servieren Schnittlauchröllchen und Pfeffer aus der Mühle aufstreuen. Wer will, kann auch noch Dill oder Petersilie aufstreuen.

### Rezept-Nr. K0004

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)



## Elbländer Käsesüppchen „Fondue“

Grundrezept: 10 Portionen à 375 g

Das Elbländer Käsesüppchen ist ein Traditionsrezept unserer sächsischen Käsemeister. Inspiriert vom beliebten Käsefondue, bei dem Brotwürfel durch die geschmolzenen Käsemasse gezogen werden, wurde diese würzige und gehaltvolle Suppe kreiert. Sie erinnert an ein Käsefondue und erhält durch das altbackene Weißbrot eine kompakte Konsistenz.

### Zutaten

0,625 kg Weißbrot, altbacken  
0,750 kg Elbländer Mini-Käsewürfel  
1,875 l Brühe  
0,500 l Weißwein, trocken  
0,008 kg Kräuter (4 EL Petersilie,  
Schnittlauch, Kerbel)  
Salz, Pfeffer, Muskat,  
Rosenpaprika edelsüß

---

**3,758 kg Käsesuppe „Fondue“**

### Dekor-Variante

Wer will kann auf die Suppe auch einige Brot-Croutons (kleine, geröstete Weißbrotwürfel) geben oder diese auf einen Schaschlikspieß gesteckt über die Suppenschale legen.

### Konsistenz-Variante

Soll die Suppe etwas sämig sein, diese mit einem Stabmixer kurz pürieren.

### Tipp

Auf Vorrat hergestellte Käsesuppe portionsweise in der Mikrowelle erhitzen.

### Zubereitung:

Das altbackene Weißbrot mit Kruste in Scheiben schneiden und würfeln. In der Brotkruste stecken viele Aromastoffe. Die Elbländer Mini-Käsewürfel mit den Weißbrotwürfeln in einer Schüssel mischen. Mit kochender Fleisch-, Geflügel- oder Gemüsebrühe übergießen. Einige Minuten ziehen lassen. Die Brotwürfel quellen auf und der Käse schmilzt. Nun die Brot-Käse-Mischung mit einer Gabel zu Püree zerdrücken und die Käsesuppe unter Rühren damit andicken. Wer will kann zum Durchrühren auch einen Schneebesen verwenden. Der geschmolzene Käse zieht nun die typischen Käsefäden. Weißwein (temperiert) in die Käsesuppe gießen und unterrühren. (Wer will, kann den Wein auch mit der Brühe erhitzen.) Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilie und Kerbel fein hacken (oder entsprechende TK-Kräuter verwenden). Einige Kräuter für die Dekoration beiseite legen. Die Kräuter unter die Käsesuppe mischen. Da Brühe, Brot und Käse schon Salz enthalten nur mit wenig Salz würzen und mit Pfeffer (weiß), etwas geriebener Muskatnuss und Paprika abschmecken.

Die Suppe in Suppenschalen oder Suppenteller füllen. Pro Portion ca. 375 g. Die Käse-Suppe mit Kräutern dekorieren und eine Scheibe Baguette anlegen. Die Suppe heiß servieren, damit der Käse weich bleibt.

Rezept-Nr. K0005

Alle Rezeptideen auf [www.heinrichsthaler.de](http://www.heinrichsthaler.de)

Seit  1880

# Heinrichsthaler

KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN



Unsere Rezeptsammlung möchten wir auch um Ihre Ideen erweitern. Wir freuen uns auf Ihre Einsendungen!

Die Heinrichsthaler Milchwerke GmbH ist ein modernes, mittelständisches Unternehmen mit Sitz in Radeberg in Sachsen und ein zuverlässiger und kompetenter Partner für den Großverbraucher und Verwender in Catering, Hotellerie, Bäcker- und Gaststättengewerbe sowie im Tourismus- und Care-Bereich. Gern möchten wir unsere Kompetenz auch Ihnen beweisen und Sie als Partner gewinnen. Wenn Sie ein Restaurant führen, für Kindergärten kochen, Betreiber eine Betriebsgaststätte oder anderweitig im Bereich „Gastro“ tätig sind, unterstützen wir Sie mit unserem Großverbraucher-Sortiment bei Ihrer Unternehmung!





Seit  1880

# Heinrichsthaler

KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN



## Unsere Ziele sind gesteckt!

1880 gegründet und mit dem Erfahrungsschatz vieler Generationen, schöpfen die Heinrichsthaler zahlreiche Ideen für ein breites Sortiment an hochwertigen Spitzenprodukten. Seit über 135 Jahren werden Qualität, Tradition und Innovation großgeschrieben. Wir sind nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert.

Die Heinrichsthaler Käsespezialitäten stehen für beste Zutaten, traditionelle Herstellung und geschmackliche Vielfalt. Mit einem klaren Produktprofil und vielen genussvollen Innovationen werden wir dem Verbraucher auch weiterhin so richtig Appetit machen und den Abverkauf von Heinrichsthaler Käsespezialitäten kontinuierlich steigern. Wir, die Heinrichsthaler, sind jedenfalls auf ein weiteres Wachstum bestens vorbereitet und werden Ihnen auch in Zukunft stets ein starker und verlässlicher Partner sein.

Heinrichsthaler Milchwerke GmbH  
Großröhrensdorfer Str. 15  
01454 Radeberg – Germany  
Tel.: +49(0)3528/4370-0  
Fax: +49(0)3528/4370-30  
info@heinrichsthaler.de  
www.heinrichsthaler.de