

Walnusstörtchen



Foto: Eichler

Feingebäck mit Ahornsirup-Füllung

Herstellungszeit für
50 Stück ca. 40 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,53 Euro/Stück

Zutaten 50 Stück

Böden	
2,000 kg	Buttermürbeteig
Ahornsirup-Guss	
0,500 kg	Vollei (10 Stück)
0,060 kg	Weizenmehl, Type 405
0,750 kg	Ahornsirup
0,300 kg	Butter, aufgelöst
1,250 kg	Walnüsse, halbiert

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Walnusstörtchen

Herstellung

Vorbereitung:

1. Tarteletteformen (10 cm Ø) mit Mürbeteig auslegen.

2. Böden gut stippen.

Ahornsirup-Guss:

1. Die Eier zusammen mit dem Weizenmehl schaumig rühren.

2. Den Ahornsirup nach und nach unterlaufen lassen.

3. Die lauwarme Butter nach und nach unterrühren.

Aufarbeitung:

1. Die Walnüsse in den ausgelegten Formen gleichmäßig verteilen (25 g/Form).

2. Den Guss mit einem Litermaß auf die Walnüsse gießen (30 g/Form).

Backen:

Bei zu starker Oberflächenbräunung nach 15 Minuten abdecken.

Anbacktemperatur: 200 °C

Ausbacktemperatur: 170 °C

Backzeit: 25 bis 30 Minuten

Noch warm aus den Formen lösen.

Herstellungstipps

Tarteletteformen:

Formen mit glattem Boden verwenden.

Backen:

Ofen nach 10 Minuten auf 170 °C zurückdrehen. Gut ausbacken.

Fakten

Gebäckgruppe:

Feingebäck

Zutaten:

Mürbeteig (Weizenmehl, Butter, Zucker, Eier, Zitronenaroma, Salz), Walnüsse, Ahornsirup, Eier, Weizenmehl.

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Walnüsse, Eierzeugnisse, Milchzeugnisse, Weizenmehl

Geschmack:

Walnuss-Ahornsirupgeschmack

Haltbarkeit:

Bis zu 5 Tage bei trockener Lagerung. Nicht in der Kühlung lagern.

Der Bäcker



Ekkehard Eichler

Unser Autor ist Konditormeister und erwarb in vier Jahrzehnten vielfältige, fachliche

Erfahrungen in nationalen und internationalen Betrieben. Als Chefkonditor und Leiter der Anwendungsberatung für bedeutende Zulieferunternehmen entwickelte er Hunderte von Rezepturen sowie praktisches Zubehör für Backstuben.

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Mürbeteig zum Auslegen der Form	2,000	1,50	3,00	_____	_____
Ahornsirupguss					
Vollei (10 Stück)	0,500	2,80	1,40	_____	_____
Weizenmehl, Type 405	0,060	0,36	0,02	_____	_____
Ahornsirup	0,750	18,70	14,02	_____	_____
Butter, aufgelöst	0,300	3,10	0,93	_____	_____
Walnüsse, halbiert	1,250	5,60	7,00	_____	_____
Rohstoffaufwand			26,37	_____	_____

Zeitbedarf für 50 Törtchen 40 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 40 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	40,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	2,40	_____	_____
Auslieferung	14 %	5,60	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	8,00	_____	_____

Bäckereiabgabepreis

Verkauf	100 %	56,00	_____	_____
Rohstoffaufwand	75 %	42,00	_____	_____

Nettoaufwand I

Retouren	100 %	124,37	_____	_____
	10 %	4,97	_____	_____

Nettoaufwand II

Umsatzsteuer	100 %	129,34	_____	_____
	7 %	9,05	_____	_____

Kalkulierter Ladenpreis für 40 Törtchen

138,39

Ladenverkaufspreis für 1 Törtchen

2,77

