



GEBÄCK- GENUSS MIT nutella®



Zeelandia

Rezepte

Januar 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Kleeblatt gefüllt mit nutella®

K 3188 2

Butter-Hefefeinteiggebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Neujahr**

Zutaten für 33 Stück (Einzelstück)

Butter-Hefefeinteig:

2.000 g Weizenmehl, Type 550
400 g **Hefeteig-Traum Pur**
240 g Butter
240 g Zucker
120 g Hefe
1.040 g Wasser, ca.

4.040 g

Dekor:

150 g Vollei
250 g Hagelzucker

400 g

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

1.300 g **nutella®**

Herstellung:

TT: 24 - 26 °C | TR: 10 Min. | TA: 152

Knetzeit: 3 Min. langsam; 6 - 7 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 120 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 157 g

- Butter-Hefefeinteig herstellen, nach TR leicht länglich vorformen
- Teigstück auf ca. 6 mm Stärke ausrollen, auf Diele ablegen, kühlen
- nach Kühlung Herzen (8 cm Ø), ausstechen, zu einem Kleeblatt zusammen legen, garen
- bei 3/4 Gare Herzen mit Vollei absprühen, leicht mit Hagelzucker bestreuen, backen
- nach dem Backen die einzelnen Herzen mit 10 g nutella® füllen

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 200 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 10 - 12 Min.

Backverlust: 12 %



Croissant gefüllt mit nutella®

T 4072 0

Plundergebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Tag des Croissants**

Zutaten für 311 Stück (Einzelstück)

Teig:

10.000 g Weizenmehl, Type 550
1.000 g Backmargarine
500 g **PluCross**
500 g Zucker
200 g Salz
500 g Hefe
250 g Vollei
4.350 g Wasser, ca.

17.300 g

Touriermargarine-Croissant:

4.500 g Touriermargarine-Croissant

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

4.665 g **nutella®**

Herstellung:

TT: 22 - 23 °C | TR: 5 - 10 Min. | TA: 144

Knetzeit: 2- 3 Min. langsam, 4 - 5 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 5 - 10 Min.

Teigeinlage: 70 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 70 g

- Touriermargarine ca. 25 % auf Gesamtteiggewicht
- nach TR 2 einfache und 1 doppelte Tour tourieren (36 Schichten) oder 1 einfache und 2 doppelte Touren (48 Schichten) tourieren, kühlen
- ist eine eher wilde Splitterung gewünscht, mit 2 -3 einfachen Touren (9 bzw. 27 Schichten), oder 1 einfache und 1 doppelte Tour (12 Schichten) tourieren
- 2,5 - 3 mm dick ausrollen, in Dreiecke schneiden, zu Croissants aufwickeln oder über eine Croissant-Anlage aufarbeiten, absetzen, garen
- bei normaler Gare mit etwas Dampf backen
- Croissant nach dem Backen mit 15 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) mit Füllgerät füllen

Backtemperatur: 220 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16 - 18 Min.

Backverlust: 20 %

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Rezepte

Februar 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Herzen gefüllt mit nutella®

K 3188 3

Butter-Hefefeinteiggebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Valentinstag**

Zutaten für 50 Stück (Einzelstück)

Butter-Hefefeinteig:

2.000 g Weizenmehl, Type 550
400 g **Hefeteig-Traum Pur**
240 g Butter
240 g Zucker
120 g Hefe
1.040 g Wasser, ca.
4.040 g

weitere Zutat:

150 g Vollei

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

1.000 g **nutella®**

Dekor:

200 g **Seidenglanz Chips, gelöst**
200 g **Seidenglanz weiß Chips, gelöst**
400 g

Herstellung:

TT: 24 - 26 °C | TR: 10 Min. | TA: 152

Knetzeit: 3 Min. langsam; 6 - 7 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 80 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 100 g

- Butter-Hefefeinteig herstellen, nach TR leicht länglich vorformen

- Teigstück auf ca. 6 mm Stärke ausrollen, auf Dielen ablegen, kühlen

- nach Kühlung Herzen (12 cm Ø) ausstechen, absetzen, garen

- bei 3/4 Gare Herzen mit Vollei absprühen, backen

- nach dem Backen mit 20 g nutella® füllen

- mit gelösten Glasuren leicht abspinnen

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 200 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 10 - 12 Min.

Backverlust: 12 %



Berliner gefüllt mit nutella® mit Berlina L 4070 4

Siedegebäck aus Hefefeinteig mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Karneval/Fasching**

Zutaten für 315 Stück (Einzelstück)

Hefefeinteig:

10.000 g **Berlina**
2.500 g Vollei
600 g Hefe
2.650 g Wasser

15.750 g

Siedefett:

1.730 g Palmfett

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

6.300 g **nutella®**

Dekor:

1.100 g Kristallzucker

Herstellung:

TT: *22 - 25 °C | TA: 151

Knetzeit: 2 - 3 Min. langsam, 7 - 9 Min. schnell

Pressengewicht: 1.500 g

Pressen-/Zwischengare: 20 Min.

Teigeinlage: 50 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 78 g

* TT je nach Teiggröße und Aufarbeitungsart

- Zutaten intensiv kneten, sofort zu Pressen auswiegen, rund wirken
- nach Pressengare teilen, rund wirken, auf Gärgutträger absetzen, etwas flach drücken, garen
- oder über Kopfanlage aufarbeiten
- bei 3/4 Gare leicht antrocknen lassen, im Siedefett ausbacken
- Berliner mit 20 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) füllen
- in Kristallzucker wälzen

Backzeit: 7 - 8 Min.

Backverlust: 0 %

Siedefetttemperatur: 175 - 180 °C

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Rezepte

März 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Cruffin gefüllt mit nutella®

T 4072 5

Plundergebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Frühlingsgebäcke**

Zutaten für 311 Stück (Einzelstück)

Teig:

10.000 g Weizenmehl, Type 550
1.000 g Backmargarine
500 g **PluCross**
500 g Zucker
200 g Salz
500 g Hefe
250 g Vollei
4.350 g Wasser, ca.

17.300 g

Touriermargarine-Croissant:

4.500 g Touriermargarine-Croissant

Butterstreusel:

3.110 g Butterstreusel

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

4.665 g **nutella®**

Dekor:

900 g **MontBlanc Schnee**

Herstellung:

TT: 22 - 23 °C | TR: 5 - 10 Min. | TA: 144

Knetzeit: 2- 3 Min. langsam, 4 - 5 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 5 - 10 Min.

Teigeinlage: 70 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 81 g

- Touriermargarine ca. 25 % auf Gesamtteiggewicht
- nach TR 2 einfache und 1 doppelte Tour tourieren (36 Schichten) oder 1 einfache und 2 doppelte Touren (48 Schichten) tourieren, kühlen
- ist eine eher wilde Splitterung gewünscht, mit 2 - 3 einfachen Touren (9 bzw. 27 Schichten) oder 1 einfache und 1 doppelte Tour (12 Schichten) tourieren
- 2,5 - 3 mm dick ausrollen, in Dreiecke schneiden, zu Croissants aufwickeln oder über eine Croissant-Anlage aufarbeiten
- Croissant in Muffin-Formen mit den Spitzen nach unten einlegen
- Cruffins befeuchten, mit 10 g Butterstreuseln je Cruffin leicht bestreuen, garen, backen
- Cruffin nach dem Backen mit 15 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) mit Füllgerät füllen
- leicht mit MontBlanc Schnee dekorieren

Backtemperatur: 220 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16 - 18 Min.

Backverlust: 20 %

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero

Rezepte

April 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Osterhasen mit nutella® K 3315 10

Butter-Hefefeinteiggebäck mit
Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Ostern**

Zutaten für 60 Stück (Einzelstück)

Butter-Hefefeinteig:

3.000 g Weizenmehl, Type 550
600 g **Hefeteig-Traum Pur**
360 g Butter
360 g Zucker
180 g Hefe
1.560 g Wasser, ca.
6.060 g

weitere Zutat:

150 g Vollei

Dekor:

60 g Cranberries
150 g Hagelzucker
210 g

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

900 g **nutella®**

Herstellung:

TT: 23 - 25 °C | TR: 10 Min. | TA: 152

Knetzeit: 3 Min. langsam, 6 - 7 Min. schnell

Pressengewicht: 3.000 g

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 100 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 109 g

- Butter-Hefefeinteig wie gewohnt herstellen
- nach TR zu Pressen 2 x 2.000 g für Körper und 2 x 1.000 g für Köpfe und Schwänzchen auswiegen
- nach Pressengare 2.000 g Pressen zu Strängen aufarbeiten (Körper)
- 1.000 g Pressen rund wirken, Teiglinge 2/3 zu Köpfen formen, mittig einschneiden, ansetzen, 1/3 des Teiglings als Schwänzchen anlegen
- bei 3/4 Gare mit Vollei absprühen
- Schwänzchen mit Hagelzucker bestreuen, Cranberries als Augen eindrücken, backen
- nach dem Backen mit 15 g nutella® füllen

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 200 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 12 - 14 Min.

Backverlust: 12 %

Rezepte

Mai 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Bananen-Stulle mit nutella®

W 4071 4

Roggenmisch-Sauerteigbrot mit Nuss-Nugat-Creme, Bananenscheiben und Walnüsse

Rezeptidee für: **Tag des dt. Brotes**

Zutaten für 1 Stück (Einzelstück)

Teig:

68 g **UrBayr - nach typ. bayer. Rezeptur mit Roggen-Sauerteig**

Belag:

30 g **nutella®**

39 g Bananen, frisch

69 g

Dekor:

8 g Walnüsse

Herstellung:

TT: 28 °C | TR: 25 - 30 Min. | TA: 176

Knetzeit: 5 Min. langsam, 2 Min. schnell

Teigeinlage: 68 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 135 g

- Brotteig wie gewohnt zu Schnittbrot herstellen
- Brotscheibe mit nutella® bestreichen
- Banananstücke auflegen
- mit gehackten Walnüssen dekorieren

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 250 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 50 - 55 Min.

Backverlust: 13 %



Buchteln gefüllt mit nutella® und Haselnuss Klassik

K 4072 6

Butter-Hefefeinteiggebäck mit Haselnuss-Füllung und Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Welttag des Backens**

Zutaten für 101 Stück (Einzelstück)

Butter-Hefefeinteig:

3.500 g Weizenmehl, Type 550
700 g **Hefeteig-Traum Pur**
420 g Butter
420 g Zucker
210 g Hefe
1.820 g Wasser, ca.

7.070 g

Haselnuss-Füllung:

1.800 g **Haselnuss Klassik**
1.260 g Wasser

3.060 g

weitere Zutat:

200 g Vollei

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

2.020 g **nutella®**

Dekor:

200 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Herstellung:

TT: 23 - 25 °C | TR: 10 Min. | TA: 152

Quellzeit: 10 Min.

Knetzeit: 3 Min. langsam, 6 - 7 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 70 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 110 g

- Butter-Hefefeinteig nach Pressengare zu Rundstücken aufarbeiten
- oder über eine Kopfanlage aufarbeiten (70 g)
- 12 Stück in vorbereitete 60 x 20 cm große Bleche absetzen, garen
- Haselnuss-Füllung herstellen, quellen lassen
- bei 3/4 Gare Buchteln mit Vollei bestreichen/ Sprühen
- eine Vertiefung mittig der Buchteln eindrücken, Haselnuss-Füllung eindressieren (ca. 30 g), backen
- nach dem Backen je Buchteln einen Tupfen nutella® à 20 g (ca. 30 °C, temperiert) aufdressieren
- Buchteln mit gehackten Haselnüssen dekorieren

Backtemperatur: 210 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16 - 18 Min.

Backverlust: 13 %

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Rezepte

Juni 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Himbeer-Traum mit nutella®

K 3321 11

Butter-Hefefeinteiggebäck mit Himbeer-Schmand-Füllung und Nuss-Nugat-Creme

Rezeptidee für: **Sommergebäcke**

Zutaten für 62 Stück (Einzelstück)

Butter-Hefefeinteig:

2.000 g Weizenmehl, Type 550
400 g **Hefeteig-Traum Pur**
240 g Butter
240 g Zucker
120 g Hefe
1.040 g Wasser, ca.
4.040 g

weitere Zutat:

150 g Vollei

Schmandmasse:

700 g Schmand (20 % Fett)
300 g Vollmilch (3,5 % Fett)
175 g Vollei
75 g Zucker
250 g **Creme Vanessa**
1.500 g

weitere Zutaten:

350 g Himbeeren, TK
10 g **Saftia**
360 g

Dekor:

1.200 g **nutella®**
8 g Himbeerstücke, gefriergetrocknet
1.208 g

Herstellung:

TT: 23 - 25 °C | TR: 10 Min. | TA: 152

Rührzeit: 2 Min.

Knetzeit: 3 Min. langsam, 6 - 7 Min. schnell

Pressengewicht: 2.000 g

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 65 g

Masseneinwaage: 30 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 101 g

- Butter-Hefefeinteig nach Pressengare zu Rundstücken aufarbeiten
- oder über eine Kopfanlage aufarbeiten (65 g)
- 12 Stück in vorbereitete 60 x 20 cm Bleche absetzen, garen
- bei 3/4 Gare mit Vollei leicht besprühen
- Schmandmasse herstellen, Himbeeren mit Saftia mischen, unter die Schmandmasse heben
- mittig der Buchteln eine Vertiefung eindrücken
- mittels Lochtülle und Spritzbeutel je Buchtel ca. 30 g Himbeer-Schmandmasse aufdressieren
- flott und heiß backen
- nach dem Backen je Buchtel mit ca. 20 g nutella® und mit gefriergetrockneten Himbeerstücken dekorieren

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 220 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 15 - 16 Min.

Backverlust: 13 %

Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de

 **Zeelandia**

Rezepte

Juli 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero



Käsetorte zubereitet mit nutella®

P 3355 5

Käsetorte mit Nuss-Nugat-Creme

Rezeptidee für: **National Cheesecake Day**

Zutaten für 14 Stück

(Ring, 18 cm Ø)

Boden:

2.100 g **Mürbeteig**

Quarkmasse:

2.000 g **Käsekuchen-Traum**

5.000 g Frischquark

1.400 g Vollei

1.400 g Vollmilch (3,5 % Fett), temperiert

400 g Pflanzenöl

10.200 g

Nuss-Nugat-Creme:

1.680 g **nutella®**

Dekor:

300 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Herstellung:

Massentemperatur: 22 - 23 °C

Rührzeit: 3 Min.

Knetzeit: 2 - 3 Min. langsam; 2 Min. schnell

Masseneinwaage: 725 g

Kerntemperatur: 75 - 78 °C

Gesamt-Gebäckgewicht: 949 g

- vorbereitete Alu-Ringe mit 150 g Mürbeteig mit Rand auslegen
- Zutaten der Quarkmasse glatt rühren, kurz quellen lassen
- je Ring 725 g Quarkmasse glatt streichen
- mit etwas Dampf und geschlossenem Zug backen
- die erkalteten Käsetorten in je acht Stücke einteilen
- auf jedes Tortenstück 15 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) aufdressieren
- Tortenstück jeweils mit gehackten, gerösteten Haselnüssen dekorieren

Backtemperatur: 220 °C fallend auf 190 °C (10 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 50 Min.

Backverlust: 8 %

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Zeelandia GmbH & Co. KG

P 56 02 20

60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0

F +49 69 95055-80

E info@zeelandia.de

W zeelandia.de

 **Zeelandia**

Rezepte

August 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Whoopie zubereitet mit nutella® M 4070 2

Feingebäck aus Rührmasse mit
Nuss-Nugat-Creme

Rezeptidee für: **Schulanfang**

Zutaten für 56 Stück (Einzelstück)

Rührmasse:

2.000 g **Softe Amerikaner**
1.200 g Wasser, ca. kalt
200 g Pflanzenöl

3.400 g

Nuss-Nugat-Creme:

860 g **nutella®**

Dekor:

285 g **nutella®**
285 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

570 g

Herstellung:

Massentemperatur: 18 - 20 °C
Rührzeit: 3 Min.
Masseneinwaage: 60 g
Gesamt-Gebäckgewicht: 78 g

- Rührmasse 3 Min. glatt rühren
- zu Amerikanern à 30 g auf vorbereitete Bleche aufdressieren
- wie gewohnt backen
- nach dem Erkalten die Hälfte der Amerikaner mit je ca. 15 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) bestreichen
- mit restlichen Amerikanern zusammensetzen
- ca. 5 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) auf der Oberseite leicht verstreichen
- mit gehackten, gerösteten Haselnüssen bestreuen

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 210 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 9 - 10 Min.

Backverlust: 12 %



Quarkbällchen gefüllt mit nutella® L 4070 8

Siedegebäck aus Quark-Rührmasse
mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Schulanfang**

Zutaten für 76 Stück (Einzelstück)

Quark-Rührmasse:

1.000 g **Quarkbällchen Extra**
1.300 g Wasser, ca. 15 °C
2.300 g

Siedefett:

140 g Palmfett

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

540 g **nutella®**

Dekor:

150 g Kristallzucker

Herstellung:

Massentemperatur: 20 - 22 °C
Quellzeit: 10 - 15 Min.
Rührzeit: 3 - 4 Min.
Masseneinwaage: 30 g
Gesamt-Gebäckgewicht: 40 g

- Masse bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren, 10 - 15 Min. quellen lassen
- mit Rapido oder Dosieranlage in das Siedefett einbringen, backen
- Gebäcke nach dem Backen mit 7 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) mit Füllgerät füllen
- nach dem Backen in Kristallzucker wälzen
- Masse ist bis zu 3 - 4 Stunden verarbeitungsfähig

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backzeit: 8 - 9 Min.
Backverlust: 0 %
Siedefetttemperatur: 170 - 175 °C

Rezepte

September 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Butter-Hörnchen gefüllt mit nutella® K 4072 3

Butter-Hefefeinteiggebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Herbstgebäcke**

Zutaten für 101 Stück (Einzelstück)

Butter-Hefefeinteig:

3.500 g Weizenmehl, Type 550
700 g **Hefeteig-Traum Pur**
420 g Butter
420 g Zucker
210 g Hefe
1.820 g Wasser, ca.
7.070 g

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

1.515 g **nutella®**

Dekor:

400 g Butter, gelöst
400 g Zucker
800 g

Herstellung:

TT: 23 - 25 °C | TR: 10 Min. | TA: 152

Knetzeit: 3 Min. langsam, 6 - 7 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 70 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 83 g

- Butter-Hefefeinteig nach der TR auf ca. 3,5 mm Stärke ausrollen, in Dreiecke schneiden (70 g)
- zu Hörnchen aufwickeln, absetzen, garen, backen
- Hörnchen nach dem Backen mit 15 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) mit Füllgerät füllen
- Hörnchen mit gelöster Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 210 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16 - 18 Min.

Backverlust: 13 %

Zeelandia GmbH & Co. KG

P 56 02 20

60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0

F +49 69 95055-80

E info@zeelandia.de

W zeelandia.de

 **Zeelandia**

Rezepte

Oktober 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Cappuccino-Biskuitrolle zubereitet mit nutella®

M 4071 1

Biskuitrolle mit Kaffee-Sahnefüllung und Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Tag des Kaffees**

Zutaten für 2 Stück

(Blech, 60 x 40 cm)

Biskuitrolade:

1.950 g **Biskuitrouladen mit Basis-Biskuit**

Sahnefüllung:

1.200 g **Sahnefüllung mit Sahne-auf Cappuccino**

Nuss-Nugat-Creme:

500 g **nutella®**

Dekor:

90 g **MontBlanc Schnee**

Herstellung:

Rührzeit: 4 - 5 Min.

Masseneinwaage: 975 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 1.723 g

- Biskuitrouladen wie gewohnt herstellen
- je Biskuitrolade 250 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) aufstreichen
- Sahne-auf Cappuccino mit Wasser verrühren
- 1/3 der geschlagenen Sahne unterarbeiten
- restliche Sahne untermelieren
- je Biskuitrolade 600 g Cappuccino-Sahnefüllung glatt streichen
- von der breiten Seite her wie gewohnt zur Roulade aufrollen, kühlen
- nach 2 - 3 Stunden Kühlung je Roulade zu 15 Einzelstücken à 4 cm Breite schneiden
- leicht mit MontBlanc Schnee dekorieren

Backtemperatur: 240 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 4 - 5 Min.

Backverlust: 15 %

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Zeelandia GmbH & Co. KG

P 56 02 20

60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0

F +49 69 95055-80

E info@zeelandia.de

W zeelandia.de

 **Zeelandia**



Gespenster gefüllt mit nutella® R 3232 5

Quarkteiggebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Halloween**

Zutaten für 66 Stück (Einzelstück)

Quarkteig:

3.000 g **Basis-Quarkteig**
450 g Butter, geschmeidig
600 g Vollei
900 g Wasser

4.950 g

weitere Zutat:

130 g Rosinen

Dekor:

300 g Butter, gelöst
500 g Zucker

800 g

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

1.000 g **nutella®**

Herstellung:

TT: 23 - 24 °C | TR: 20 Min. | TA: 150

Knetzeit: 5 Min. langsam, 1 Min. schnell

Pressengewicht: 2.475 g

Teigeinlage: 75 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 95 g

- nach TR Teig zu Pressen auswiegen, kurz entspannen lassen, abpressen
 - Teigstücke konisch zu Gespenstern aufarbeiten, absetzen, leicht flachdrücken
 - mit Rosinen Gesichter eindrücken, backen
 - nach dem Backen mit 15 g nutella® füllen
 - mit gelöster Butter bestreichen, in Zucker wälzen
- nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 180 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 10 - 12 Min.

Backverlust: 12 %

Rezepte

November 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Plundertasche gefüllt mit nutella® T 4072 1

Plundergebäck mit Nuss-Nugat-
Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Wintergebäcke**

Zutaten für 311 Stück (Einzelstück)

Teig:

10.000 g Weizenmehl, Type 550
1.000 g Backmargarine
500 g **PluCross**
500 g Zucker
200 g Salz
500 g Hefe
250 g Vollei
4.350 g Wasser, ca.
17.300 g

Touriermargarine-Plunder:

4.500 g Touriermargarine-Plunder

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

4.665 g **nutella®**

Dekor:

933 g **Haselnuss-Glasur Chips**
600 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
1.533 g

Herstellung:

TT: 22 - 23 °C | TR: 5 - 10 Min. | TA: 142

Knetzeit: 2- 3 Min. langsam, 4 - 5 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 5 - 10 Min.

Teigeinlage: 70 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 76 g

- Touriermargarine ca. 25 - 30 % auf Gesamtteiggewicht
- nach TR 2 einfache und 1 doppelte Tour tourieren (36 Schichten) oder 1 einfache und 2 doppelte Touren (48 Schichten) tourieren, kühlen
- ist eine eher wilde Splitterung gewünscht, mit 2 - 3 einfachen Touren (9 bzw. 27 Schichten) oder 1 einfache und 1 doppelte Tour (12 Schichten) tourieren
- auf einer Stärke von ca. 3,5 mm ausrollen, in Rechtecke von 12 x 10 cm schneiden
- Teigstücke mit Wasser befeuchten, locker zusammenlegen
- mit dem Schluss nach unten absetzen, garen, wie gewohnt backen
- Gebäcke nach dem Backen mit 15 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) mit Füllgerät füllen
- Gebäcke mit gelösten Haselnuss-Glasur Chips leicht abspinnen
- mit gehackten, gerösteten Haselnüssen dekorieren

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 220 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16 - 18 Min.

Backverlust: 20 %

Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de

 **Zeelandia**



Streuselhappen ge- füllt mit nutella® K 4070 1

Butter-Hefefeinteiggebäck mit
Cremefüllung, Nuss-Nugat-Creme-
Füllung und Butterstreuseln

Rezeptidee für: **Wintergebäcke**

Zutaten für 176 Stück (Einzelstück)

Butter-Hefefeinteig:

3.500 g Weizenmehl, Type 550
700 g **Hefeteig-Traum Pur**
420 g Butter
420 g Zucker
210 g Hefe
1.820 g Wasser, ca.
7.070 g

Butterstreusel:

3.520 g **Butterstreusel**

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

2.640 g **nutella®**

Füllcreme:

1.250 g **Füllcreme Soft**
3.150 g Wasser, kalt
4.400 g

Dekor:

400 g **MontBlanc Schnee**

Herstellung:

TT: 23 - 25 °C | TR: 10 Min. | TA: 152

Rührzeit: 3 Min.

Knetzeit: 3 Min. langsam, 6 - 7 Min. schnell

Pressengewicht: 1.200 g

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 40 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 94 g

- Butter-Hefefeinteig wie gewohnt herstellen
- nach TR Pressen abwägen, rundwirken oder über Kopfanlage aufarbeiten
- rund gewirkte Teiglinge kurz entspannen lassen, auf vorbereitete Bleche absetzen
- mit Wasser bestreichen, mit Butterstreuseln (ca. 20 g) bestreuen, leicht andrücken, garen
- bei 3/4 Gare backen
- Streuselgebäcke mittig durchschneiden
- Füllcreme Soft mit Wasser kurz anrühren, anschl. 3 Min. gut aufschlagen
- tupfenförmig einen Ring aus Füllcreme (ca. 25 g) dressieren
- 15 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) mittels Spritzbeutel und Lochtülle in der Mitte eindressieren
- Deckel auflegen, leicht andrücken
- mit MontBlanc Schnee dekorieren

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 210 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16 - 18 Min.

Backverlust: 13 %

Zeelandia GmbH & Co. KG

P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de

 **Zeelandia**

Rezepte

Dezember 2026



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Teegebäck zubereitet mit nutella®

W 3504 1

Mürbegebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Weihnachtsgebäcke**

Zutaten für 145 Stück (Einzelstück)

Mürbeteig:

1.000 g **Basis-Mürb**
400 g Backmargarine
200 g Vollei

1.600 g

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

870 g **nutella®**

Dekor:

200 g **MontBlanc Schnee**
150 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

350 g

Herstellung:

Knetzeit: 2 - 3 min. langsam; 2 Min. schnell
Teigeinlage: 11 g
Gesamt-Gebäckgewicht: 18 g

- Mürbeteig herstellen, auf 2,5 mm Stärke ausrollen
- 72 Kekse von 4,5 cm Ø ausstechen (Unterteil ca. 6 g)
- 72 Kekse von 4,5 cm Ø ausstechen, in der Mitte ein Loch von ca. 2 cm Ø ausstechen (Oberteil ca. 4,5 g)
- auf vorbereitete Bleche absetzen, backen, auskühlen lassen
- Oberteile dünn mit MontBlanc Schnee besieben
- auf Unterteile 6 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) aufdresieren, Oberteile aufsetzen
- mit wenigen gehackten Haselnüssen dekorieren

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 10 Min.

Backverlust: 10 %



Haselnuss-Sahne-Schnitte zubereitet mit nutella®

M 3735 2

Rührkuchen mit Joghurt, Haselnüssen, Haselnuss-Sahne und Nuss-Nugat-Creme

Zutaten für 2 Stück

(Blech, 60 x 20 cm)

Haselnuss-Füllung:

600 g **Haselnuss-quick**
200 g Vollmilch (3,5 % Fett)
100 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

900 g

Rührmasse:

1.100 g **Joghurt-Rühr**
450 g Pflanzenöl
550 g Wasser

2.100 g

Nuss-Nugat-Creme:

650 g **nutella®**

Haselnuss-Sahne:

450 g **Sahne-auf Haselnuss**
450 g Wasser
1.800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

2.700 g

Dekor:

80 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Rezeptidee für: **Weihnachtsgebäcke**

Herstellung:

Quellzeit: 10 Min.
Rührzeit: 2 - 3 Min.
Masseneinwaage: 1.500 g
Gesamt-Gebäckgewicht: 3.035 g

- Haselnuss-Füllung glatt rühren, 10 Min. quellen lassen
- Rührmasse herstellen, Haselnuss-Füllung kurz vor Ende der Rührzeit unterrühren
- 1.500 g Rührmasse je vorbereitetes Blech verstreichen, backen
- je Blech 325 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) aufstreichen
- Haselnuss-Sahne herstellen, je Rührboden 1.350 g glatt streichen
- Schnitten in ca. 5 x 7,5 cm große Stücke schneiden (je Blech 32 Stück)
- mit gehackten, gerösteten Haselnüssen dekorieren

Backtemperatur: 190 - 200 °C (30 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 35 - 40 Min.
Backverlust: 12 %

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Rezepte

Januar 2027



Zeelandia

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.



Kleeblatt gefüllt mit nutella®

K 3188 2

Butter-Hefefeinteiggebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Neujahr**

Zutaten für 33 Stück (Einzelstück)

Butter-Hefefeinteig:

2.000 g Weizenmehl, Type 550
400 g **Hefeteig-Traum Pur**
240 g Butter
240 g Zucker
120 g Hefe
1.040 g Wasser, ca.

4.040 g

Dekor:

150 g Vollei
250 g Hagelzucker

400 g

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

1.300 g **nutella®**

Herstellung:

TT: 24 - 26 °C | TR: 10 Min. | TA: 152

Knetzeit: 3 Min. langsam; 6 - 7 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 120 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 157 g

- Butter-Hefefeinteig herstellen, nach TR leicht länglich vorformen
- Teigstück auf ca. 6 mm Stärke ausrollen, auf Diele ablegen, kühlen
- nach Kühlung Herzen (8 cm Ø), ausstechen, zu einem Kleeblatt zusammen legen, garen
- bei 3/4 Gare Herzen mit Vollei absprühen, leicht mit Hagelzucker bestreuen, backen
- nach dem Backen die einzelnen Herzen mit 10 g nutella® füllen

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.

Backtemperatur: 200 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 10 - 12 Min.

Backverlust: 12 %



Croissant gefüllt mit nutella®

T 4072 0

Plundergebäck mit Nuss-Nugat-Creme-Füllung

Rezeptidee für: **Tag des Croissants**

Zutaten für 311 Stück (Einzelstück)

Teig:

10.000 g Weizenmehl, Type 550
1.000 g Backmargarine
500 g **PluCross**
500 g Zucker
200 g Salz
500 g Hefe
250 g Vollei
4.350 g Wasser, ca.
17.300 g

Touriermargarine-Croissant:

4.500 g Touriermargarine-Croissant

Nuss-Nugat-Creme-Füllung:

4.665 g **nutella®**

Herstellung:

TT: 22 - 23 °C | TR: 5 - 10 Min. | TA: 144

Knetzeit: 2- 3 Min. langsam, 4 - 5 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 5 - 10 Min.

Teigeinlage: 70 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 70 g

- Touriermargarine ca. 25 % auf Gesamtteiggewicht
- nach TR 2 einfache und 1 doppelte Tour tourieren (36 Schichten) oder 1 einfache und 2 doppelte Touren (48 Schichten) tourieren, kühlen
- ist eine eher wilde Splitterung gewünscht, mit 2 -3 einfachen Touren (9 bzw. 27 Schichten), oder 1 einfache und 1 doppelte Tour (12 Schichten) tourieren
- 2,5 - 3 mm dick ausrollen, in Dreiecke schneiden, zu Croissants aufwickeln oder über eine Croissant-Anlage aufarbeiten, absetzen, garen
- bei normaler Gare mit etwas Dampf backen
- Croissant nach dem Backen mit 15 g nutella® (ca. 30 °C, temperiert) mit Füllgerät füllen

Backtemperatur: 220 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 16 - 18 Min.

Backverlust: 20 %

nutella® ist eine eingetragene Marke von Ferrero.