



- **Pfiffige Kuchen-Snacks:**
Mini-Sandkuchen-Blüten in attraktiver Form, variationsreich und schnell herzustellen – die super Sommer-Idee!
- **Perfekt mit**
Sand-frisch & locker!

Sommer Margeritas

Margeritas Citrus

Betriebsrezept: ca. 35 Stück

_____	1000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten
_____	450 g	Butter oder Backmargarine	im mittleren
_____	450 g	Eier	Maschinengang
_____	20 g	Sizilia	rühren.
Dekor			
_____	175 g	Mohrenglanz Zitrone	zum Überziehen
_____	30 g	Chellies , halbiert	

Herstellung

- Die Sandmasse in die Formen füllen (ca. 55 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 25 Minuten
Schwadengabe: etwas
- Nach dem Erkalten den oberen Teil in **Mohrenglanz Zitrone** tunken und die halbierten **Chellies** auflegen.

Margeritas Eierlikör

Betriebsrezept: ca. 37 Stück

_____	1000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang rühren.
_____	450 g	Butter oder Backmargarine	
_____	400 g	Eier	
_____	200 g	Dessertpaste Eierlikör	
Dekor			
_____	250 g	Mohrenglanz Vanille oder Mohrenglanz Zartbitter	zum Überspinnen
_____	37 Stück	Randgarnierblüten	

Herstellung

- Die Sandmasse in die Formen füllen (ca. 55 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 25 Minuten
Schwadengabe: etwas
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Vanille** oder **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.
- Mit den **Randgarnierblüten** ausdekorieren.

Margeritas Karibik

Betriebsrezept: ca. 36 Stück

_____	1000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang rühren.
_____	450 g	Butter oder Backmargarine	
_____	450 g	Eier	
_____	90 g	Orangella	
Dekor			
_____	70 g	Geleeguss mit Colorado neutral	
_____	180 g	Kokosraspeln, fein	

Herstellung

- Die Sandmasse in die Formen füllen (ca. 55 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 25 Minuten
Schwadengabe: etwas
- Nach dem Erkalten den oberen Teil mit Geleeguss abglänzen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Margeritas Natur

Betriebsrezept: ca. 35 Stück

_____	1000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang rühren.
_____	450 g	Butter oder Backmargarine	
_____	450 g	Eier	
_____	20 g	Combani	
Dekor			
_____	70 g	Dekorzucker	

Herstellung

- Die Sandmasse in die Formen füllen (ca. 55 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 25 Minuten
Schwadengabe: etwas
- Nach dem Erkalten mit Dekorzucker abstauben.