

RUNDUM

Ideen mit Sand-frisch & locker





Frühlings-Rodon

4 Rodon-Formen, 18 cm Ø

Betriebsrezept

_____	1200 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	550 g	Butter	
_____	550 g	Eier	
_____	200 g	Magerquark	
_____	20 g	Feines Kuchen-Aroma	
_____	100 g	Butter, flüssig	
<u>Dekor</u>			
_____	300 g	Zucker	mischen
_____	5 g	Limone	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mehl austauben.
- Je Form 630 g Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen, mit flüssiger Butter einstreichen und in Zucker wälzen oder mit **Kuchenglanz Zitrone** überziehen.
- Für 4 Rodon werden 300 g **Kuchenglanz Zitrone** benötigt.



Zebrakuchen

2 konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch

Betriebsrezept

_____	1000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	450 g	Butter	
_____	450 g	Eier	
_____	100 g	Schokobella	
_____	100 g	Royal Rumtopf	
<u>Dekor</u>			
_____	300 g	Marzipan, angewirkt	
_____	400 g	Kuchenglanz Zartbitter	
_____	10 g	Kuchenglanz Vollmilch	
_____	60 g	Schoko-Pailletten	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mehl austauben.
- 900 g der Sandmasse mit **Schokobella**, anschließend 100 g Sandmasse mit **Royal Rumtopf** verrühren.
- Die Sandmassen abwechselnd einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- **Kuchenglanz Zartbitter** überziehen. Den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- Mit **Kuchenglanz Vollmilch** überspinnen.



Beschwipster Cointreau-Cake

5 Rehrücken, 28 x 10 cm

Betriebsrezept

1500 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
675 g	Butter	
675 g	Eier	
30 g	Orangella	
	<u>Schokomasse</u>	
250 g	Schokobella	1000 g Sandmasse abnehmen und mit Schokobella verrühren.
	<u>Tränke</u>	
900 g	Läuterzucker	
100 g	Royal Cointreau	verrühren
	<u>Dekor</u>	
100 g	Dekorzucker	
5 Stück	Schoko-Dekor Cointreau	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mehl ausstauben.
- Mit je 250 g Schokomasse die Formen austreichen, anschließend die helle Masse zu je 370 g einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 45 Minuten
- Die gestürzten Cake im noch warmen Zustand mit einer Stipprolle vorsichtig stippen und tränken.
- Nach dem Erkalten mit Dekorzucker absieben und **Schoko-Dekor Cointreau** auflegen.



Nusstorte

4 konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch

Betriebsrezept

200 g	Haselnüsse, gehobelt	
2000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
900 g	Butter	
900 g	Eier	
200 g	Haselnusscreme, stückig	
250 g	Nussgrieß, geröstet	
	<u>Dekor</u>	
400 g	Geleeguss mit Colorado Neutral	
20 g	Kuchenglanz Nuss	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit gehobelten Haselnüssen ausstreuen.
- Die Sandmasse (1050 g) in die Formen füllen und abbacken.
- Backtemperatur: 180 bis 190 °C
(= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 45 bis 50 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen und mit **Kuchenglanz Nuss** überspinnen.



Margeritas Eierlikör 37 Stück

Betriebsrezept

1000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3
450 g	Butter oder Backmargarine Eier	Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.
400 g	Dessertpaste	
200 g	Eierlikör	
	<u>Dekor</u>	
350 g	Kuchenglanz Vollmilch	

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
- Nach dem Erkalten mit **Kuchenglanz Vollmilch** überziehen und anschließend überspinnen.

Margeritas mit Pflaume 42 Stück

Betriebsrezept

1000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3
450 g	Butter oder Backmargarine	Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.
450 g	Eier	
400 g	Schokobella	
	<u>Dekor</u>	
650 g	Fructi-Top Pflaume	
	<u>Dekor</u>	
400 g	Kuchenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Die Sandmasse in die Formen füllen (ca. 55 g pro Stück).
- Fructi-Top Pflaume** einspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Kuchenglanz Zartbitter** überziehen und anschließend überspinnen.

Margeritas Pistazie

37 Stück

Betriebsrezept

1000 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3
450 g	Butter oder Backmargarine	Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.
400 g	Eier	
300 g	Gourmetpaste Pistazie 30% RSPO SG	
550 g	Fructi-Top Apfel	
	<u>Dekor</u>	
350 g	Kuchenglanz Vanille	
100 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- Die Sandmasse in die Formen füllen (ca. 55 g pro Stück).
- Fructi-Top Apfel** einspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Kuchenglanz Vanille** überziehen und die Pistazien aufstreuen.

Offizieller
Förderer



Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317
verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Nr. 440