



Kirsch-Schmandkuchen

- *Perfekt vom Blech:*
Lockerer Sandboden, leckere Schmandfüllung, fruchtige Kirschen, zarte Eierschecke.
- *Sand BASIC macht's möglich!*

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

<u>Sandmasse</u>		
_____ 1200 g	Sand BASIC	▶ 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____ 600 g	Speiseöl	
_____ 700 g	Eier	
<u>Schmandmasse</u>		
_____ 400 g	Käse-Frisch flach	▶ glatt rühren
_____ 750 g	Schmand	
_____ 250 g	Eier	
_____ 450 g	Wasser	
_____ 600 g	Dunstsauerkirschen, gut abgetropft	
_____ 750 g	Eierschecke	▶ glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen
_____ 1500 g	Wasser	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech aufstreichen.
- Mit der Schmandmasse ein Gitter auf die Sandmasse spritzen (10er Lochtülle).
- Die Kirschen aufstreuen, den Eierscheckenguss aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 45 bis 50 Minuten



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

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

Nr. 422