



Obst

Verwenden Sie frisches Obst aus Ihrer Region und erzählen Sie dies Ihren Kunden.

Landhaustorten

1 Konische Form 38 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 1

		Rührmasse	
_____	800 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren. Die Persipanfüllung kurz unterlaufen lassen.
_____	400 g	Butter oder Backmargarine oder Speiseöl	
_____	400 g	Eier	
_____	5 g	Kuchen-Aroma	
_____	150 g	Persipanfüllung (mit Persipan-Füll)	
_____	600 g	Sauerkirschen, gut abgelassen, oder Äpfel, Pflaumen, Aprikosen	
_____	300 g	Streusel (Mürbella + Butter)	
		Dekor	
_____	100 g	Dekorzucker	

Downloadvorlagen

Downloadvorlagen und weitere Informationen finden Sie unter: www.martinbraun.de



Herstellung

- ❖ Die Rührmasse in die Form einfüllen und glatt streichen.
- ❖ Die Früchte auf der Masse verteilen, ggf. Streusel aufstreuen und abbacken.
- ❖ Nach dem Erkalten aus der Form lösen und mit Dekorzucker absieben.
- ❖ Alternativ mit Zimt-Zucker bestreuen oder mit Geleeguss abgelen.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 70 bis 75 Minuten

Bezugsquelle

- ❖ Obstkuchenblech: Lehmann Backgeräte (www.lehmannback.de)



Äpfel
Geschmack und
regionale Qualität
wie es Ihre Kunden
lieben.

Schmand-Äpfel-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

<u>Sandmasse</u>		
_____	400 g	Sand BASIC
_____	200 g	Speiseöl
_____	250 g	Eier
		Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2-3 Minuten verrühren.
<u>Apfelfüllung</u>		
_____	500 g	Apfelsaft
_____	80 g	Zucker
_____	60 g	Cremo
_____	600 g	Äpfel, frisch, gehackt
_____	20 g	Zitronensaft
		Apfelsaft mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Mit Cremo abbinden und die gehackten Äpfel unterheben.
<u>Schmand-Vanille-Sahne</u>		
_____	200 g	Alaska-express Vanille
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	250 g	Schmand
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
		Alaska-express Vanille im Wasser auflösen, den Schmand und die Sahne unterheben.

Herstellung

- ❖ Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
- ❖ Nach dem Erkalten die Apfelfüllung aufstreichen.
- ❖ Die Schmand-Vanille-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ❖ Mit einer Palette die Oberfläche aufräumen und die Schnitte ca. 1 Stunde absteifen lassen.

Tipp: Mit Zimt-Dekorzucker leicht absieben.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 25 Minuten

Offizieller
Förderer




BRAUN

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

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 538