



Beeren-Schmandkuchen

- *Rustikal mit Pfiff:
Frische Beeren und leckerer
Schmand auf Mürbeteigbasis,
getoppt von knusprigen
Streuseln und Mandeln.*
- *Perfekt mit
Käse-Frisch flach!*

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	1200 g	Mürbeteig, 1 Stück, angebacken	
		<u>Schmandmasse</u>	
_____	800 g	Käse-Frisch flach	▶ glatt rühren
_____	2000 g	Schmand	
_____	600 g	Eier	
_____	1400 g	Wasser	
_____	25 g	Kabi	▶ mischen
_____	400 g	Heidelbeeren, gut abgelaufen	
_____	400 g	Johannisbeeren, rot	
_____	500 g	Steusel	▶ mischen
_____	150 g	Hagelzucker	
_____	200 g	Mandeln, gestiftelt	

Herstellung

- Die Schmandmasse aufstreichen und die Beeren aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 45 bis 50 Minuten



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

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

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 421