



Rhabarber-Frühlingskuchen

- ◆ Extra saftiger Blechkuchen
- ◆ Fruchtige Zitronencreme, gesunder Rhabarber
- ◆ Das bringt Frühlingsfrische in die Theke



Mit diesen
BRAUN-Produkten
gelingt dieses
Gebäck:

Backmittel:
FruchtSand
oder
Sand Universal

Füllung:
Limetto

Rhabarber-Frühlingskuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Sandmasse

_____	1500 g	FruchtSand	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschi- nengang rühren.
_____	600 g	Speiseöl	
_____	450 g	Eier	
_____	150 g	Wasser	

Zitronencreme

_____	800 g	Limetto	glatt rühren
_____	400 g	Wasser	
_____	100 g	Eier	
_____	1200 g	Rhabarber, gewürfelt	

Nussstreusel

_____	500 g	Streusel	mischen
_____	50 g	Nussgrieß	

Herstellung

- ◆ Die Sandmasse auf ein gefettetes und schwach bemehltes Blech streichen.
- ◆ Die Zitronencreme mit einer 10er Lochtülle diagonal aufdressieren und den Rhabarber aufstreuen.
- ◆ Nussstreusel aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 50 bis 55 Minuten
- ◆ Anstelle von **FruchtSand** kann auch **Sand Universal** eingesetzt werden:

_____	1200 g	Sand Universal	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	700 g	Eier	
_____	600 g	Speiseöl	



Die Vorteile von FruchtSand und Sand Universal:

- Gute Tragfähigkeit von Früchten
- Schnelles, einfaches Handling
- Hohe Gelingsicherheit

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover
Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 396