



- **Traumhafter Genuss:** Saftiger Kuchen mit winterlichen Aromen.
- **Vollendet mit feiner Schokoladencreme und dem Schoko-Dekor Tanne!**

Gewürzschnitte Wintertraum

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 900 g (1 Stück) Mürbeteig, gebacken
 _____ 200 g Aprikosenkonfitüre

Kuchenmasse

_____ 600 g **Nuss-Nougat-Creme**
 _____ 200 g Zucker
 _____ 125 g Eier
 _____ 10 g **Caribia**
 _____ 3 g **Zimt**

► **Nuss-Nougat-Creme,**
 Zucker, Eier, **Caribia** und
Zimt schaumig rühren.

_____ 300 g Weizenmehl
 _____ 60 g Backpulver
 _____ 1200 g Brösel
 _____ 1200 g Milch

► Die restlichen
 Zutaten unter die
 Masse rühren.

Dekor

_____ 300 g **Schokobella**
 _____ 48 Stück **Schoko-Dekor Tanne**

Herstellung

- Den angebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Kuchenmasse aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten **Schokobella** aufstreichen und mit dem Pinsel aufrauen, anschließend **Schoko-Dekor Tanne** auflegen.

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. 191

