





# RUND UMM

## Klassische Torten als Blechkuchen







# Klassische Gebäcke *neu in Form*

Guter Geschmack ist zeitlos. So sind auch die klassischen Torten schon immer der Inbegriff von besonderem Genuss. Traditionelle Gebäcke kennt jeder: Der Frankfurter Kranz, die Schwarzwälder Kirschtorte oder die Sachertorte werden von den Verbrauchern besonders geschätzt. Modetorten und neue Geschmacksrichtungen beleben die Kuchensortimente, aber die Klassiker bleiben eben immer aktuell.

Das Kuchenangebot ist die Visitenkarte des backenden Handwerks. Der Verbraucher erwartet ein vielfältiges und abwechslungsreiches Angebot in der Bäckerei. Neben den Brot- und Brötchenspezialitäten darf die Kuchentheke nicht zu kurz kommen. Der Bäcker hat traditionell die Kompetenz für guten Kuchen – und damit auch für klassische Torten.

Die Klassiker unter den Gebäcken kennt jeder und mag jeder. BRAUN hat für Sie bekannte und beliebte Tortenvarianten als Blechkuchen bzw. Schnitten umgesetzt. Die rationelle Herstellung macht diese Gebäcke auch für Sie interessant.

So passen die Klassiker bestens in die heutige Zeit! Gebäcke für die festliche Kaffeetafel, aber auch für den süßen Genuss zu jedem Anlass. In diesem Rund um-Rezeptheft finden Sie die Rezepte für viele klassische Gebäcke in neuer Form.



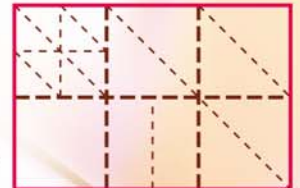
**Zeigen Sie Ihren Kunden, wie gut die Klassiker auch heute noch schmecken!**

## Profit mit Tradition

Mit den Kuchenklassikern bringen Sie ein Stück Tradition in Ihre Verkaufstheke. Rationell als Schnitten hergestellt können Sie damit gutes Geld verdienen!

Das backende Handwerk ist traditionell die absolute Fachinstitution rund ums Gebäck. Hier wird man noch persönlich und kompetent bedient. Mit der Frische und der besonderen Optik von handwerklich hergestellten Gebäcken können Produkte aus dem Lebensmitteleinzelhandel nicht mithalten.

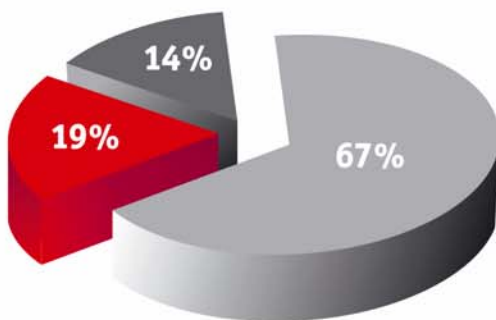
Rationelle Kleintorten für Ihre Kunden, z. B. als Wochenendkuchen, lassen sich sehr schnell aus einem 60 x 40 cm Blech schneiden. Schneiden Sie Quadrate, Rechtecke, oder Dreiecke.



## Umsatzchancen mit den klassischen Torten als Blechkuchen

Gebäckklassiker sind beliebt. Sie sind mit durchschnittlich 19% in den Kuchensortimenten des backenden Handwerks vertreten. Nutzen Sie das Umsatzpotenzial: Klassiker in moderner Schnittenform!

**Kuchen vom Bäcker:  
3,7 Milliarden Stück pro Jahr!**



- 67%** Stückgebäcke und einfache Blechkuchen (Grobgebäck)
- 19%** Klassiker im Feingebäck-Sortiment
- 14%** sonstige Feingebäcke (Sahne, Creme und Obst)





## Kirsch-Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	(1 Stück) Mürbeteigboden, gebacken	s. Grundrezept
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g	(2 Stück) Biskuitrouladen, dunkel	s. Grundrezept
_____	900 g	<b>Fruchti-Top Kirsch</b>	
_____	400 g	Kirschwasser-Tränke	s. Grundrezept
<u>Schwarzwälder-Sahne</u>			
_____	300 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	<b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	100 g	<b>Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser</b>	
_____	1500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>			
_____	600 g	Garniersahne	s. Grundrezept
_____	300 g	Schokoladenkuvertüre-Späne	
_____	100 g	Belegkirschen	

### Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen und tränken.
- ◆ Mit **Fruchti-Top Kirsch** der Länge nach 5 Streifen auf die Biskuitroulade dressieren.
- ◆ Mit der Schwarzwälder-Sahne und der zweiten Biskuitroulade (tränken) zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit Garniersahne, den Schokoladenkuvertüre-Spänen und Belegkirschen ausgarnieren.



## Schokoladen-Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	(1 Stück) Mürbeteigboden, gebacken	s. Grundrezept
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g	(2 Stück) Biskuitrouladen, dunkel	s. Grundrezept
<u>Schokoladen-Sahne</u>			
_____	450 g	<b>Alaska-express Schokolade</b>	<b>Alaska-express Schokolade</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	550 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	2250 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>			
_____	150 g	Garniersahne	s. Grundrezept
_____	150 g	Schokoladenkuvertüre-Späne	
_____	75 Stück	<b>Schoko-Dekor Marmor</b>	

### Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Mit der Schokoladen-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit der Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Marmor** und den Schokoladenkuvertüre-Spänen ausgarnieren.



## Käse-Sahne-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

_____	900 g (1 Stück) Mürbeteigboden, gebacken	s. Grundrezept
_____	200 g Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g (2 Stück) Biskuitrouladen	s. Grundrezept

### Käse-Sahne

_____	750 g <b>Alaska-express Käse-Sahne</b>	▶ <b>Alaska-express Käse-Sahne</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	1500 g Wasser, ca. 20 °C	
_____	1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	

### Dekor

_____	150 g Garniersahne	s. Grundrezept
_____	150 g Dekorzucker	
_____	24 Stück <b>Schoko-Dekor Käse-Sahne</b>	
_____	120 g Mandeln, gehobelt, geröstet	
_____	24 Stück Orangenscheiben, halbiert, abgeliert	
_____	24 Stück Kiwischeiben, halbiert, abgeliert	

### Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Die Käse-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ◆ Die zweite Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Nach dem Absteifen in Dreiecke einteilen, mit Dekorzucker, Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Käse-Sahne**, den Orangen- und Kiwischeiben ausgarnieren.

## Holländer-Kirsch-Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

_____	600 g (2 Stück) Blätterteigböden, gebacken	s. Grundrezept
_____	1000 g <b>Fruchti-Top Kirsch</b>	

### Vanille-Sahne

_____	500 g <b>Alaska-express Neutral</b>	▶ <b>Alaska-express Neutral</b> mit <b>Kovanil</b> abschmecken, im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	40 g <b>Kovanil</b>	
_____	500 g Wasser, ca. 25 °C	
_____	2500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	

### Dekor

_____	150 g Johannisbeerkonfitüre	
_____	200 g Fondant	
_____	150 g Garniersahne	s. Grundrezept
_____	100 g Beleg- oder Kaiserkirschen	

### Herstellung

- ◆ Mit **Fruchti-Top Kirsch** der Länge nach 8 Streifen auf den Blätterteigboden dressieren.
- ◆ Vanille-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Den zweiten Blätterteigboden mit Johannisbeerkonfitüre aprikotieren und glasieren.
- ◆ Nach dem Abtrocknen den glasierten Boden einteilen, schneiden und auf die Schnitte legen.
- ◆ Mit der Garniersahne und den Beleg- oder Kaiserkirschen ausgarnieren.





## Herrensahneschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g (1 Stück) Mürbeteigboden, gebacken	s. Grundrezept
_____	200 g Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g (2 Stück) Biskuitrouladen, dunkel	s. Grundrezept
_____	300 g Preiselbeerkonfitüre	
	<u>Weinbrand-Sahne</u>	
_____	450 g <b>Alaska-express Neutral</b>	<b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Dessertpaste Weinbrand</b> abschmecken, die <b>Schoko-Pailletten</b> und die Sahne unterheben.
_____	375 g Wasser, ca. 25 °C	
_____	150 g <b>Dessertpaste Weinbrand</b>	
_____	75 g <b>Schoko-Pailletten</b>	
_____	2100 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____	800 g Marzipan, angewirkt	
_____	400 g <b>Schokobella weiß</b>	
_____	150 g Garniersahne	s. Grundrezept
_____	75 Stück <b>Schoko-Dekor Herren</b>	

### Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Preiselbeerkonfitüre aufstreichen, mit der Weinbrand-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit Marzipan eindecken, danach **Schokobella weiß** aufstreichen und mit einem Pinsel aufrauen.
- ◆ Die Schnitte einteilen und mit Garniersahne und **Schoko-Dekor Herren** ausgarnieren.

## Prinzregentenschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

	<u>Dünne Butter-Sandrouladen (7 Stück)</u>	
_____	2250 g <b>Sand-frisch &amp; locker</b>	Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	1000 g Butter, weich	
_____	1000 g Eier	
_____	10 g <b>Sizilia</b>	
_____	10 g <b>Combani</b>	
	<u>Schokoladenbuttercreme</u>	
_____	1100 g <b>Cremonte</b>	<b>Cremonte</b> mit Wasser anrühren, Butter zugeben und im mittleren Maschinengang 10 Minuten mit grober Rute aufschlagen. Die Kuvertüre vorsichtig unterziehen.
_____	1650 g Wasser, ca. 20 °C	
_____	1450 g Butter	
_____	550 g Schokoladenkuvertüre, flüssig, ca. 28 °C	
	<u>Dekor</u>	
_____	500 g Schokoladenkuvertüre, temperiert	für den Überzug
_____	50 g Pistazien, gehackt	

### Herstellung

- ◆ Aus der Butter-Sandmasse 7 dünne Rouladen 60 x 40 cm auf Papier streichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 5 Minuten
- ◆ Die Rouladen auskühlen lassen und mit der Schokoladenbuttercreme zur Schnitte zusammensetzen (etwas Buttercreme zurückbehalten).
- ◆ Die Schnitte gut durchkühlen lassen, dann die Schokoladenkuvertüre aufstreichen.
- ◆ Einteilen, mit der restlichen Buttercreme und den Pistazien ausgarnieren.



## Pückler-Cremeschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

- |                      |  |                   |                |
|----------------------|--|-------------------|----------------|
| _____                | 900 g (1 Stück) Mürbeteigboden, gebacken | siehe Grundrezept |                |
| _____                | 200 g Aprikosenkonfitüre                 |                   |                |
| _____                | 2400 g (4 Stück) Biskuitrouladen         | siehe Grundrezept |                |
| <u>Othello-Creme</u> |  |                   |                |
| _____                | 500 g Bianka-Creme                       | s. Grundrezept    | } glatt-rühren |
| _____                | 50 Othello                               |                   |                |
| <u>Erdbeer-Creme</u> |  |                   |                |
| _____                | 500 g Bianka-Creme                       | s. Grundrezept    | } glatt-rühren |
| _____                | 30 g Dessertpaste Erdbeer                |                   |                |
| <u>Ananas-Creme</u>  |  |                   |                |
| _____                | 500 g Bianka-Creme                       | s. Grundrezept    | } glatt-rühren |
| _____                | 30 g Dessertpaste Ananas                 |                   |                |
| <u>Dekor</u>         |  |                   |                |
| _____                | 800 g Marzipan, angewirkt                |                   |                |
| _____                | 400 g Mohrenglanz Zartbitter             |                   |                |
| _____                | 50 g Chellies (48 Stück), halbiert       |                   |                |

### Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Mit den Cremes und den Biskuitrouladen zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Schnitte im Kühlschrank gut absteifen lassen, mit Marzipan eindecken, danach **Mohrenglanz Zartbitter** aufstreichen und mit einem Pinsel aufrauen.
- ◆ Die Schnitte einteilen und ausgarnieren.



## Linzer-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

- |       |                                       |  |  |
|-------|---------------------------------------|--|--|
|       |                                       | <u>Linzer Masse</u>  |  |
| _____ | 500 g <b>Mürbella</b>                 | } Alle Zutaten mit der Anschlagmaschine gut schaumig schlagen. |  |
| _____ | 850 g Crememargarine, weich           |  |  |
| _____ | 200 g Eier                            |  |  |
| _____ | 250 g Wasser                          |  |  |
| _____ | 10 g <b>Zimt</b>                      |  |  |
| _____ | 1100 g <b>Mürbella</b>                | } dazugeben und kurz unterziehen                               |  |
| _____ | 400 g geröstete Haselnüsse (gemahlen) |  |  |
| _____ | 1500 g Himbeermarmelade               | zum Bestreichen  |  |

### Herstellung

- ◆ 2300 g von der Linzer Masse auf ein gefettetes, gemehltes Blech verstreichen.
- ◆ Die Himbeermarmelade darauf verteilen und glatt streichen.
- ◆ Mit der restlichen Linzer Masse ein Gitter aufdressieren (7er Sterntülle).
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)  
Backzeit: ca. 40 Minuten





## Sacher-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

### Sachermasse

\_\_\_\_\_ 2100 g **Sacher**  
 \_\_\_\_\_ 900 g Eier  
 \_\_\_\_\_ 150 g Wasser

Alle Zutaten  
 ca. 6 Minuten  
 mit grober Rute  
 im schnellen  
 Maschinengang  
 aufschlagen.

\_\_\_\_\_ 600 g Rumtränke  
 \_\_\_\_\_ 1000 g Aprikosenkonfitüre

s. Grundrezept  
 zum Füllen

### Dekor

\_\_\_\_\_ 250 g Aprikosenkonfitüre  
 \_\_\_\_\_ 600 g **Schokoladen-Zuckerglasur**  
 \_\_\_\_\_ 48 Stück **Schoko-Dekor Sachertorte**

### Herstellung

- ◆ Die Sachermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)  
 Backzeit: ca. 35 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Sacherkapsel 2 x durchschneiden.
- ◆ Mit der Rumtränke tränken und mit Aprikosenkonfitüre füllen.
- ◆ Die Oberfläche aprikotieren, mit **Schokoladen-Zuckerglasur** glasieren, gut abtrocknen lassen, einteilen und mit dem **Schoko-Dekor Sachertorte** ausgarnieren.



## Frankfurter-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

### Sandmasse

\_\_\_\_\_ 1800 g **Sand-frisch&locker**  
 \_\_\_\_\_ 850 g Eier  
 \_\_\_\_\_ 850 g Backmargarine  
 oder Butter, weich

Alle Zutaten  
 2 bis 3 Minuten  
 im mittleren  
 Maschinengang  
 mit grober Rute  
 rühren.

\_\_\_\_\_ 300 g Kirschwassertränke  
 \_\_\_\_\_ 600 g Johannisbeerkonfitüre

s. Grundrezept

### Buttercreme

\_\_\_\_\_ 750 g **Cremonte**  
 \_\_\_\_\_ 1100 g Wasser, ca. 20 °C  
 \_\_\_\_\_ 1000 g Butter

**Cremonte** mit Wasser  
 anrühren, Butter zu-  
 geben und im mitt-  
 leren Maschinengang  
 ca. 12 Minuten mit  
 grober Rute auf-  
 schlagen. Von der  
 Buttercreme 200 g  
 zum Ausgarnieren  
 zurückbehalten!

### Dekor

\_\_\_\_\_ 250 g **Haselnuss-Krokant**  
 \_\_\_\_\_ 75 g **Chellies** (75 Stück), halbiert

### Herstellung

- ◆ Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verstreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)  
 Backzeit: ca. 35 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen die Kapsel vom Papier lösen und zweimal durchschneiden.
- ◆ Die Böden tränken, mit Johannisbeerkonfitüre und mit der Buttercreme zusammensetzen.
- ◆ Die Oberfläche dünn mit etwas Buttercreme bestreichen, anschließend mit **Haselnuss-Krokant** bestreuen.
- ◆ Einteilen, mit der restlichen Buttercreme und den **Chellies** ausgarnieren.



## Grundrezept: Biskuitroulade, hell

### Betriebsrezept

_____	2000 g	<b>Bisquisit 100</b>	Alle Zutaten ca. 6 Min. im schnellen Maschi- nengang aufschlagen.
_____	1300 g	Eier	
_____	500 g	Wasser	

### Herstellung

- ◆ Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemp.)  
Backzeit: ca. 4 Minuten
- ◆ Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

## Grundrezept: Biskuitroulade, dunkel

### Betriebsrezept

_____	2000 g	<b>Schoko- Bisquisit 100</b>	Alle Zutaten ca. 6 Min. im schnellen Maschi- nengang aufschlagen.
_____	1300 g	Eier	
_____	500 g	Wasser	

### Herstellung

- ◆ Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemp.)  
Backzeit: ca. 4 bis 5 Minuten
- ◆ Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

## Grundrezept: Blätterteig mit Ziehfett

### Betriebsrezept

_____	2500 g	<b>Crossy</b>	► <b>Crossy</b> und Wasser 4 Minuten verkneten.
_____	1250 g	Wasser, kalt	
_____	2000 g	Ziehmargarine	

### Herstellung

- ◆ Den Grundteig sofort mit Ziehfett tourieren. Zwei einfache und zwei doppelte Touren.
- ◆ Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.



## Grundrezept: Mürbeteig

### Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Mürbella</b>	Alle Zutaten intensiv verkneten. Schnellkneteter: 2 + 6 Minuten Spiralkneteter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Eier	

## Grundrezept: Bianka-Creme

### Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Bianka</b>	▶ <b>Bianka</b> und Crememargarine schaumig rühren.
_____	1000 g	Crememargarine	
_____	500 g	Wasser	Das Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

## Grundrezept: Garniersahne

### Betriebsrezept

_____	50 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	▶ <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	50 g	Wasser	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

## Grundrezept: Colorado gelb

### Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Colorado gelb</b>	▶ Zutaten kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

## Grundrezept: Kirschwassertränke

### Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser	▶ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____	1000 g	Zucker	
_____	120 g	<b>Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser</b>	▶ zusetzen

## Grundrezept: Rumtränke

### Betriebsrezept

		<u>Läuterzucker</u>	
_____	1000 g	Wasser	▶ Wasser und Zucker aufkochen, evtl. abschäumen. Läuterzucker abkühlen lassen.
_____	900 g	Zucker	
_____	50 g	<b>Jamaica</b>	Mit <b>Jamaica</b> abschmecken.

## Grundrezept: KSK-Creme zum Füllen

### Betriebsrezept

_____	300 g	<b>KSK</b>	▶ Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glattrühren. Bei größeren Mengen die Creme 5 Min. im schnellen Maschinengang glattrühren.
_____	1000 g	Wasser	





## Spanische Vanille-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

_____	800 g	Marzipanrohmasse	Marzipanrohmasse mit etwas Ei glattarbeiten, dann alle Zutaten mit grober Rute 2 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	1100 g	Eier	
_____	500 g	Zucker	
_____	150 g	Wasser	
_____	600 g	Weizenmehl Type 550	
_____	300 g	Butter	
_____	100 g	Jilk	
_____	300 g	Schoko-Pailletten	
_____	10 g	Lindener Backpulver	
_____	40 g	Kovanil	
_____	10 g	Salz	
_____	100 g	Mandeln, gehobelt	
<u>Schokobellacreme</u>			
_____	750 g	Schokobella	aufschlagen
_____	100 g	Butter	
<u>Dekor</u>			
_____	500 g	Colorado gelb	s. Grundrezept

### Herstellung

- ◆ Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen, die gehobelten Mandeln aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)  
Backzeit: ca. 40 Minuten
- ◆ Die ausgekühlte Kapsel durchschneiden, mit der Schokobellacreme füllen und die Decke mit **Colorado gelb** abglieren.



## Obst-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

_____	900 g	(1 Stück) Mürbeteigboden, gebacken	s. Grundrezept
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g	(2 Stück) Biskuitrouladen	s. Grundrezept
_____	1700 g	KSK-Creme zum Füllen	s. Grundrezept
_____	2500 g	gemischte Früchte, z. B. Kiwi, Ananas, Orangen, Erdbeeren, Weintrauben	
_____	1500 g	<b>Colorado gelb</b>	s. Grundrezept

### Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ◆ KSK-Creme aufstreichen, die zweite Biskuitroulade auflegen und mit KSK-Creme bestreichen.
- ◆ Mit Früchten belegen und mit **Colorado gelb** abglänzen.

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](http://www.martinbraun.de)  
E-Mail: [info@martinbraun.de](mailto:info@martinbraun.de)