

RUNDUM...
Limetto



...denn
Kuchenqualität
ist Ihr Geschäft!





Sizilianischer Apfelkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Quarkteig	siehe Grundrezept
		<u>Zitronen-Apfelfüllung</u>	
_____	750 g	Limetto , Zitronenfüllmasse	▶ Limetto , Wasser und Eier glatt- rühren. Restliche Zutaten unter die Masse mischen.
_____	450 g	Wasser	
_____	100 g	Eier	
_____	2500 g	Dunstäpfel, gehackt	
_____	300 g	Rosinen	
_____	250 g	Haselnüsse, gehackt	
_____	750 g	Streusel	siehe Grundrezept
_____	100 g	Zucker	

Herstellung

- ◆ Den Quarkteig ausrollen, auf das Blech legen und stippen.
 - ◆ Die Zitronen-Apfelfüllung aufstreichen, Streusel und Zucker aufstreuen.
 - ◆ Abbacken.
 - ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

alle Grundrezepte siehe Rückseite



Käsekuchen mit Limetto

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1400 g	Mischteig	siehe Grundrezept
		<u>Quarkmasse</u>	
_____	800 g	Käse-Frisch flach , Feinbackmittel	▶ Alle Zutaten im All-In-Verfahren glattrühren.
_____	2000 g	Quark	
_____	600 g	Eier	
_____	1400 g	Wasser	
		<u>Zitronen-Creme</u>	
_____	1000 g	Limetto , Zitronenfüllmasse	▶ Glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____	600 g	Wasser	
_____	100 g	Eier	
_____	1200 g	Aprikosen, gut abgelaufen	
_____	400 g	Himbeeren, (TK-Ware) mit Kabi ummanteln	
		<u>Dekor</u>	
_____	500 g	Colorado gelb , Geleeguss	siehe Grundrezept

Herstellung

- ◆ Auf den Mischteig die Quarkmasse aufstreichen.
 - ◆ Die Zitronencreme mit 11er Lochtülle diagonal aufdressieren und in die Zwischenräume mit etwas Abstand die Aprikosen legen.
 - ◆ Zwischen die Aprikosen die mit **Kabi** ummantelten TK-Himbeeren streuen und abbacken.
 - ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen mit **Colorado gelb**, Geleeguss, abglänzen.



Zitronen-Knusper-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1500 g	Mürbeteig	siehe Grundrezept
_____	200 g	Heidelbeeren, Frosterfrüchte	
_____	15 g	Kabi , Saftbinder	

Zitronen-Creme

_____	1200 g	Limetto , Zitronenfüllmasse	} glattrühren
_____	700 g	Wasser	
_____	100 g	Eier	

Knusper-Streusel

_____	250 g	Bienex , Feinbackmittel	} mischen
_____	200 g	Mandeln, gehackt	
_____	300 g	Streusel, siehe Grundrezept	

Dekor

_____	100 g	Mohrenglanz Zitrone , Zitronen- Pflanzenfettglasur
-------	-------	--

Herstellung

- ◆ Auf den Mürbeteigboden die Zitronen-Creme streichen und die mit **Kabi** ummantelten Heidelbeeren aufstreuen.
- ◆ Knusper-Streusel aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
ca. 25 Minuten
- ◆ Die Schnitte gut auskühlen lassen und in 10 x 5 cm große Stücke schneiden.
- ◆ Mit **Mohrenglanz Zitrone** überspinnen.



Johannisbeer-Zitronen-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Quarkteig	siehe Grundrezept
_____	400 g	Johannisbeeren, rot, gefrostet	

Zitronen-Creme

_____	1000 g	Limetto , Zitronenfüllmasse	} glattrühren
_____	600 g	Wasser	
_____	100 g	Eier	

Eierguss

_____	400 g	Butter	} Butter und Zucker aufschlagen, Eier nach und nach zugeben. KSK und Wasser glattrühren und unter die Masse rühren.
_____	400 g	Zucker	
_____	300 g	Eier	
_____	250 g	KSK , kaltlösliches Cremepulver	
_____	500 g	Wasser	

Herstellung

- ◆ Den Quarkteig ausrollen, auf das Backblech legen und stippen.
- ◆ Die Zitronen-Creme aufstreichen, Johannisbeeren aufstreuen und anschließend den Eierguss aufstreichen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

RUND UM... Limetto



Sonnentaler

Trendgebäck in der warmen Jahreszeit:

Fruchtig-frische Stückgebäcke sind besonders im Sommer gefragt – als kleine Snacks zwischendurch, aus der Hand zu essen. Ideal sind Dauergebäcke, die lange frisch bleiben und in der Verkaufstheke den ganzen Tag eine ansprechende Optik bieten.

Probieren Sie mal die aktuellen „Sonnentaler“. Krosser Mürbeteig wird kombiniert mit **Limetto**, der frischen Zitronenfüllung von **BRAUN**. Damit wird jedes Gebäcksortiment bestens ergänzt.

So stellen Sie die „Sonnentaler“ schnell und rationell her:

1. Mürbeteig 4 mm stark ausrollen, mit einem runden Ausstecher, 9 mm Ø, ausstechen und anbacken.
2. Die Limetto-Zitronenfüllcreme auf die angebackenen Mürbeteigtaler spiralförmig aufdressieren.
3. Abbacken: Backtemperatur 200 °C (= 30 ° unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 10 Minuten
4. Die ausgekühlten Gebäcke in den Zwischenräumen mit Pfirsich-Geleeguss auslassen.
5. Die Sonnentaler wie auf dem Foto ersichtlich mit einer **Mohrenglanz**-Variante ausdekorieren (**Mohrenglanz Zartbitter**, **Vollmilch**, **Nuss**, **Vanille** oder **Zitrone**).

Grundrezept: Quarkteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Quarkella , Feinbackmittel	Alle Zutaten intensiv verkneten. Schnellkneten: 2 + 4 Minuten Spiralkneten: 2 + 2 Minuten Teigruhe: ca. 20 Minuten
_____	300 g	Wasser, kalt	
_____	200 g	Eier	

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella , Feinbackmittel	Die Zutaten zum Streusel verkneten.
_____	500 g	Butter oder Crememargarine	

Grundrezept: Mischteig

Betriebsrezept

_____	5000 g	Hefemürb , Feinbackmittel	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneten: 2 + 6 Minuten Schnellkneten: 2 + 12 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	500 g	Backmargarine oder Butter	
_____	350 g	Eier	
_____	400 g	Hefe	
_____	1500 g	ca. Wasser	

Grundrezept: Colorado gelb, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb , Geleeguss	Zutaten kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella , Feinbackmittel	Alle Zutaten intensiv verkneten. Schnellkneten: 2 + 6 Minuten Spiralkneten: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Eier	

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: <http://www.martinbraun.de>
E-Mailbox: info@martinbraun.de