

Macchiato-Winterkuchen

5 Sandkuchenformen, Einwaage ca. 400 g

Betriebsrezept

Sandmasse

1000 g **Sand-frisch
& locker PLUS**
450 g Speiseöl
450 g Ei

3 Minuten mit grober
Rute im mittleren
Maschinengang rühren.

50 g **Dessertpaste
Mocca**

1000 g von der obigen
Masse abnehmen und
mit **Dessertpaste Mocca**
abschmecken.

50 g **Schoko-Pailletten**

Unter die restliche
Sandmasse heben.

Dekor

450 g **Mohrenglanz
Zartbitter** oder
**Mohrenglanz
Vollmilch**

Herstellung

- ◆ Die Formen fetten und mit Mehl austauben.
- ◆ Die helle Sandmasse und anschließend die Mokka-masse einfüllen.
- ◆ Mit einer Gabel marmorieren.
- ◆ Backtemperatur: 210 bis 190 °C
(= 20 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backtemperatur: fallend
Backzeit: 40 bis 45 Minuten
- ◆ Nach dem Backen aus den Formen stürzen und auskühlen lassen.
- ◆ Mit **Mohrenglanz Zartbitter** oder **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen.



Jetzt gibt es für individuelle
Anwendungen eine
Alternative zum klassischen
Sand-frisch & locker von
BRAUN:

Sand-frisch & locker PLUS

- beste Aufschlagtoleranz
- rationelle Anwendung mit Öl
- optimaler Ausbund
- ideal für Stikkenöfen

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. 357