



- *Gelungene Komposition: Orangen-Sahne mit Sanddorn auf Rührkuchen – mit erfrischenden Mandarinen.*
- *Einfach himmlisch mit Alaska-express und Rührkuchen-Mix!*

Sanddorn-Orangen-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	2000 g	Rührkuchenmasse	siehe Grundrezept
_____	400 g	Mandarinenspäthen	

Sanddorn-Orangen-Joghurtsahne

_____	600 g	Alaska-express Orange-Sanddorn	Alaska-express Orange-Sanddorn im Wasser auflösen, Joghurt <u>oder</u> Magerquark und anschließend die Sahne unterheben.
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	350 g	Joghurt, fettarm, <u>oder</u> Magerquark	
_____	1400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	325 g	Orangenscheiben, frische Früchte	
_____	100 g	Geleeguss	siehe Grundrezept

Herstellung

- Die Rührkuchenmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Erkalten die Sanddorn-Orangen-Joghurtsahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte einteilen und mit den abgelierten Orangen ausgarnieren.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Hinweis:

Bei Einhaltung dieses Betriebsrezeptes erreichen Sie eine Kalorienreduzierung von 30%.



Grundrezept: Rührkuchenmasse

Betriebsrezept

_____	1500 g	Rührkuchen-Mix
_____	900 g	Wasser
_____	225 g	Speiseöl
_____	75 g	Magerquark

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

Grundrezept: Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser <u>oder</u> Fruchtsaft
_____	100 g	Claro neutral
_____	400 g	Sorbit (Puder)

▶ **Claro neutral** und
Sorbit mischen. Mit dem
Wasser aufkochen.

Tipp: Selbstverständlich können Sie den fettarmen Joghurt, Magerquark und Sorbit auch durch Joghurt und Quark mit anderen Fettstufen bzw. Zucker ersetzen. Die Kalorienreduzierung entfällt dadurch.

