- *Voll im Trend: Fruchtig und nicht zu süß. Mit gesundem Holunder. Sahniger Genuss auf saftiger Rührmasse mit verlockenden Kirschen.*
- *Einfach himmlisch mit **Alaska-express** und **Rührkuchen-Mix**!*

Holunder-Kirsch-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

2000 g	Rührkuchenmasse	siehe Grundrezept
300 g	Sauerkirschen, gut abgelaufen, (Dosenware)	

Holunder-Kirsch-Joghurtsahne

600 g	**Alaska-express Kirsch-Holunder**	**Alaska-express Kirsch-Holunder** im Wasser auflösen, Joghurt oder Magerquark und anschließend die Sahne unterheben.
1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
350 g	Joghurt, fettarm oder Magerquark	
1400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

300 g	Kirschen, frisch	
75 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 Holunder-Kirsch-Joghurtsahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte einteilen und mit den abgelierten Kirschen ausgarnieren.

Hinweis:

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

BRAUN

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

Nr. 369

03.2008 Bie

Grundrezept: Rührkuchenmasse

Betriebsrezept

1500 g	**Rührkuchen-Mix**	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
900 g	Wasser	
225 g	Speiseöl	
75 g	Magerquark	

Grundrezept: Geleeguss

Betriebsrezept

1000 g	Wasser oder Fruchtsaft	**Claro neutral** und Sorbit mischen. Mit dem Wasser aufkochen.
100 g	**Claro neutral**	
400 g	Sorbit (Puder)	

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.

BRAUN