



- *Exquisiter Geschmack: Harmonisch abgestimmte weihnachtliche Gewürze in Sahne – edel auch als Dessert.*
- *Festlich veredelt mit Dekoren von BRAUN!*

Zimtsahne-Gebäcke

Zimtstern-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm

| | | | |
|-------|----------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| _____ | 450 g | Mürbeteig mit Mürbella , 1 Stück, gebacken | |
| _____ | 100 g | Aprikosenkonfitüre | |
| _____ | 600 g | Biskuitrouladen, hell, 2 Stück | s. Grundrezept* |
| | | <u>Zimt-Sahne</u> | |
| _____ | 240 g | Alaska-express Zimtstern | Alaska-express Zimtstern im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. |
| _____ | 300 g | Wasser, ca. 25 °C | |
| _____ | 1200 g | Sahne, geschlagen, ungesüßt | |
| | | <u>Dekor</u> | |
| _____ | 100 g | Garniersahne | |
| _____ | 500 g | Zimt-Geleeguss | s. Grundrezept* |
| _____ | 24 Stück | Schoko-Dekor Stern | |
| _____ | 25 g | Blüten-Raspeln weiß | |
| _____ | 10 g | Dekorpuder | |

*Grundrezepte siehe Rückseite

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen.
 - Mit der Zimtstern-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
 - Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen, anfrosten und mit Zimt-Geleeguss abglänzen.
 - Mit Garniersahne, **Blüten-Raspeln weiß**, **Dekorpuder** und **Schoko-Dekor Stern** ausgarnieren.
- Tipp:** Die angegebene Menge Zimtstern-Sahne reicht für 3 Torten, 18 cm Ø.

Zimtstern-Gewürz-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm

_____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 1 Stück, angebacken
_____ 100 g Aprikosenkonfitüre
_____ 600 g **Fruchti-Top Kirsch**

Gewürzmasse

_____ 60 g **Gewürztrieb 2000**
_____ 300 g Vollmilch
_____ 100 g Speiseöl
_____ 225 g Zucker
_____ 300 g Weizenmehl Type 550
_____ 75 g Vollei

Alle Zutaten
gut miteinander
verrühren.

Zimtstern-Sahne

_____ 200 g **Alaska-express Zimtstern**
_____ 250 g Wasser, ca. 25 °C
_____ 1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Zimtstern** im Wasser
auflösen und die Sahne
unterheben.

Dekor

_____ 20 g Zimt-Dekorpuder
_____ 100 g Garniersahne
_____ 24 Stück **Schoko-Dekor Stern**

siehe Grundrezept

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Gewürzmasse aufstreichen und **Fruchti-Top Kirsch** aufspritzen, abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Zimtstern-Sahne aufstreichen und mit einer Palette die Oberfläche leicht anrauen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Zimt-Dekorpuder absieben.
- Einteilen, mit Garniersahne und **Schoko-Dekor Stern** ausgarnieren.

Grundrezept: Biskuitrouladen, hell

Betriebsrezept:

_____ 2000 g **Bisquit 100 PLUS**
_____ 1500 g Vollei
_____ 400 g Wasser

Herstellung

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 5 Minuten
- Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

Grundrezept: Zimt-Dekorpuder

Betriebsrezept:

_____ 200 g **Zimt**
_____ 2000 g **Dekorpuder**

Herstellung

- **Dekorpuder** und **Zimt** mischen.

Grundrezept: Zimt-Geleeguss

Betriebsrezept:

_____ 1000 g **Colorado neutral**
_____ 500 g Wasser
_____ 10 g **Zimt**

Herstellung

- Alle Zutaten kurz aufkochen lassen.