



- *Mediterrane Versuchung: Fruchtige Aprikosensahne, Joghurtfrische, der aromatische Hauch von Zitronenmelisse – absolut sommerhitverdächtig.*
- *Einfach himmlisch mit Alaska-express und Rührkuchen-Mix!*

Aprikosen-Zitronenmelisse-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 2000 g Rührkuchenmasse siehe Grundrezept
 _____ 1250 g Aprikosen, ungesüßt

Aprikosen-Zitronenmelisse-Joghurtsahne

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

Dekor

_____ 1000 g Aprikosen, halbiert, siehe Grundrezept
 (48 Stück), ungesüßt
 _____ 500 g Geleeguss

Herstellung

- Die Rührkuchenmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Die Aprikosen auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Erkalten die Aprikosen-Zitronenmelisse-Joghurtsahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte einteilen und die Aprikosen auflegen.
- Mit Geleeguss abglänzen (Schnitte anfrosten).

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

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

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

Nr. 385

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

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

Claro neutral und Sorbit oder Sionon 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.

