



- *Verführerische Früchtchen: Erfrischende Hagebutte, aromatische Erdbeere. Als sahnig-fruchtige Schnitte auch optisch ein Genuss.*
- *Einfach himmlisch mit Alaska-express und Rührkuchen-Mix!*

Erdbeer-Hagebutte-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 2100 g Rührkuchenmasse siehe Grundrezept

Erdbeer-Hagebutte-
Joghurtsahne

_____ 600 g **Alaska-express
Erdbeer-Hagebutte**

_____ 1500 g Wasser, ca. 20 °C

_____ 350 g Joghurt, fettarm,
oder Magerquark

_____ 1400 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Dekor

_____ 500 g Erdbeer-Geleeguss siehe Grundrezept

**Alaska-express
Erdbeer-Hagebutte**
im Wasser auflösen,
Joghurt oder
Magerquark und
anschließend die
Sahne unterheben.

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 Erdbeer-Hagebutte-Joghurtsahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Erdbeer-Geleeguss abglänzen (Schnitte anfrosten).

Hinweis:

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



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. 386

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: Erdbeer-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser <u>oder</u> Fruchtsaft
_____	60 g	Dessertpaste Erdbeer
_____	100 g	Claro rot
_____	400 g	Sorbit (Puder) <u>oder</u> Sionon

Claro rot und Sorbit oder Sionon mischen. Mit dem Wasser aufkochen. Anschließend die **Dessertpaste Erdbeer** zugeben.

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.

