



- *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	<b>Rührkuchen-Mix</b>
_____	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	<b>Dessertpaste Erdbeer</b>
_____	100 g	<b>Claro rot</b>
_____	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.

