



Orangen-Sandgebäcke

- ◆ Lockere Sandmasse – super-orangig
- ◆ Drei Formen – klassisch-kreativ
- ◆ Für mehr Optik und Geschmack im Sortiment

Mit diesen
BRAUN-Produkten
gelingt dieses
Gebäck:

Backmittel:
**Sand-frisch
& locker PLUS**

Aroma:
Dessertpaste Orange

Glasur:
**Mohrenglanz
Zartbitter**



Orangen-Sandgebäcke

7 Rodons, 18 cm Ø, 12 cm hoch

Betriebsrezept

Butter-Sandmasse

2000 g **Sand-frisch & locker PLUS**

900 g Butter

900 g Eier

180 g **Dessertpaste Orange**

3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.

Zum Schluss kurz unter die Masse rühren.

Dekor

500 g **Mohrenglanz Zartbitter**

50 g **Mohrenglanz Vollmilch**



Herstellung

- ◆ Die Rodonformen mit Butter fetten und mit Mehl austauben.
- ◆ Ca. 570 g Sandmasse einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten
- ◆ Andere Formen:
In eine 75 x 10 x 12 cm lange Kastenform 4200 g Sandmasse einfüllen und bei 180 °C ca. 60 Minuten backen.
- ◆ In eine Rehrückenform 28 x 10 cm 550 g Sandmasse einfüllen und bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.
- ◆ Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- ◆ Nach dem Auskühlen mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen und mit **Mohrenglanz Vollmilch** überspinnen.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 397