



## Osterfreuden

### Möhrli-Kuchen

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	1500 g	<b>Sand BASIC</b>	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren.
_____	750 g	Backmargarine <u>oder</u> Butter	
_____	900 g	Eier	
_____	15 g	<b>Caribia</b>	
_____	40 g	<b>Pur Vanill</b>	
		<u>NussgeNuss-Masse</u>	
_____	500 g	<b>NussgeNuss</b>	verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	350 g	Wasser	
_____	1000 g	Möhren, geraspelt	Die NussgeNuss-Masse und die geraspelten Möhren kurz unterrühren.
		<u>Dekor</u>	
_____	150 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	750 g	Marzipan, angewirkt, auf 2 mm ausgerollt	
_____	350 g	<b>Schokobella weiß</b>	
_____	48 Stück	<b>Marzipan-Rübli</b>	

### Herstellung

- Die Rührkuchenmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken.
- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: 40 bis 45 Minuten
- Die Möhrenkapsel nach dem Backen stürzen, das Papier abziehen und die Kapsel wieder wenden.
- Nach dem Auskühlen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die ausgerollte Marzipandecke auflegen.
- **Schokobella weiß** aufstreichen und mit einem Pinsel aufrauen, einteilen und das Dekor **Marzipan-Rübli** auflegen.



## Nussige Eierlikör-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

### Sandmasse

_____	1000 g	<b>Sand BASIC</b>	} Alle Zutaten im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren. Zum Ende der Laufzeit die NussgeNuss-Masse kurz unterrühren.
_____	600 g	Eier	
_____	500 g	Speiseöl	

### NussgeNuss-Masse

_____	300 g	<b>NussgeNuss</b>	} verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	200 g	Wasser	

_____	350 g	Johannisbeeren (TK)	} mischen
_____	20 g	<b>Kabi</b>	

### Eierlikör-Sahne

_____	400 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	} <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Dessertpaste Eierlikör</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	400 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	120 g	<b>Dessertpaste Eierlikör</b>	
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

### Dekor

_____	400 g	Geleeguss mit <b>Claro gelb</b>	} Geleeguss mit <b>Dessertpaste</b> <b>Eierlikör</b> abschmecken.
_____	30 g	<b>Dessertpaste Eierlikör</b>	
_____	200 g	Garniersahne	
_____	48 Stück	<b>Schoko-Dekor Lustige Ostermotive</b>	

### Herstellung

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und leicht bemehltes Blech aufstreichen, die Johannisbeeren darauf verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Eierlikörsahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. eine Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Eierlikör-Geleeguss abgelieren und einteilen.
- Mit der Garniersahne und dem Dekor ausgarnieren.

