



## Himbeer-Schlemmerschnitte

- *Einfach verlockend:  
fruchtige Himbeeren auf  
cremigem Kuchenguss*
- *Sand BASIC  
macht's möglich!*

### Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

	<u>Sandmasse</u>	
_____ 1000 g	<b>Sand BASIC</b>	▶ 2 bis 3 Minuten mit grober Rute bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
_____ 500 g	Butter <u>oder</u>	
_____ 600 g	Backmargarine Eier	
	<u>Kuchenguss</u>	
_____ 600 g	<b>Feiner Kuchenguss</b>	▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____ 1200 g	Sahne, flüssig	
_____ 200 g	Wasser	
_____ 30 g	<b>Kabi</b>	
_____ 50 g	<b>Kabi</b>	▶ mischen
_____ 2500 g	Himbeeren	
_____ 2000 g	Geleeguss mit <b>Colorado rot</b>	

### Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech aufstreichen.
- Den Kuchenguss auf der Sandmasse verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180°C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)  
Backzeit: 45 bis 50 Minuten  
Zug öffnen nach: ca. 30 Minuten
- Nach dem Auskühlen 30 g **Kabi** aufstreuen, die Himbeeren darauf verteilen und mit Geleeguss abgelen.

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](http://www.martinbraun.de)

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

**BRAUN**

*Nr. 417*