



- *innen saftig  
mit Aprikosen-Grießfüllung*
- *oben kernig  
mit Mandel-Knusperauflage*
- *Sand BASIC macht's möglich!*

## Fruchti-Top Aprikosen-Grießkuchen

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

\_\_\_\_\_ 2500 g Sandmasse mit **Sand BASIC**

#### Fruchtfüllung

\_\_\_\_\_ 400 g **Altdeutsche Grießfüllung**

\_\_\_\_\_ 400 g Wasser

\_\_\_\_\_ 1000 g **Fruchti-Top  
Aprikose-Pfirsich**

Grießfüllung mit Wasser  
anrühren und **Fruchti-Top  
Aprikose-Pfirsich**  
unterrühren.

\_\_\_\_\_ 350 g **Bienex**

\_\_\_\_\_ 180 g Mandeln, gehobelt

► mischen

### Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und leicht bemehltes Blech aufstreichen.
- Mit der Aprikosen-Pfirsich-Grießfüllung und einer 10er Lochtülle ein Gitter aufdressieren.
- Die Bienex-Mandelmischung aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C  
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: 40 bis 45 Minuten

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

**BRAUN**

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

*Nr. 420*