



- **Sommerhitverdächtig:**
Ein Körbchen frischer Früchte auf luftig-leichter Sandmasse.
- Perfekt mit
Sand-frisch & locker!

Quark-Früchtekuchen

sommerlecker!

SUNSHINE
Cakes

Betriebsrezept: 12 Rechteck-Formen (Papier)

Sandmasse

_____	1800 g	Sand-frisch & locker
_____	800 g	Speiseöl
_____	800 g	Eier
_____	300 g	Magerquark
_____	40 g	Dessertpaste Orange
_____	900 g	KSK-Creme
_____	2700 g	Früchte, gemischt, z. B. Kiwi, Ananas, Trauben, Sternfrucht

2 bis 3 Minuten
mit grober Rute
im mittleren
Maschinen-
gang rühren.

zum Füllen

Dekor

_____	1800 g	Geleeguss mit Colorado neutral
-------	--------	--

Herstellung

- Die Sandmasse (je ca. 300 g) in die Formen füllen und abbacken.
- Backtemperatur: 210 °C auf 200 °C fallend (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Kaltcreme aufstreichen, mit Früchten belegen und abglieren.

Tipp: Die Kuchen können auch mit 2200 g Beerenfrüchten belegt und mit 2200 g Geleeguss abgeliert werden.

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

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



BRAUN

Nr. 452