



- *Super sommerfrisch:
Viele Früchte und
herrlich erfrischende
Orangenfüllung.*
- *Mit Orangetto.
NEU von BRAUN!*

Früchtesandkuchen

sommerlecker!
SUNSHINE
Cakes

Betriebsrezept: 12 Rechteck-Formen (Papier)

<u>Sandmasse</u>		
_____ 1800 g	FruchtSand	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.
_____ 750 g	Speiseöl	
_____ 550 g	Eier	
_____ 200 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 200 g	Orangetto	Zutaten glatt rühren, 5 Minuten quellen lassen und zum Schluss unter die obige Sandmasse rühren.
_____ 120 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 30 g	Eier	
<u>Auflage</u>		
_____ 1500 g	Cocktailfrüchte, gut abgetropft	
_____ 500 g	Streusel	

Herstellung

- Die Sandmasse (je ca. 300 g) in die Formen füllen.
 - Je Form ca. 120 g Cocktailfrüchte und ca. 40 g Streusel aufstreuen und abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 30 bis 35 Minuten
- Tipp:** Anstelle von **Orangetto** kann auch **Limetto** verwendet 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. 453