



- **Frisch(e)verliebt:**  
Fruchtig-leichte,  
erfrischende Cakes  
in der verlockenden  
Frühlingsblüten-Form.

- **Perfekt mit Sand BASIC!**

## Sunshine Cakes Frühling

### Marc de Champagne Erdbeer-Cake

Betriebsrezept: 15 Rechteck-Formen (Papier)

#### Sandmasse

_____	1500 g	<b>Sand BASIC</b>
_____	875 g	Eier
_____	750 g	Speiseöl

▶ Mit grober Rute 2 bis 3 Min.  
im mittleren Maschinengang  
glatt rühren.

#### Marc de Champagne-Tränke

_____	250 g	Wasser
_____	250 g	Zucker
_____	50 g	<b>Royal Marc de Champagne</b>

▶ Wasser und Zucker zusammen  
aufkochen, evtl. abschäumen und  
abkühlen lassen. Mit **Royal Marc  
de Champagne** abschmecken.

#### Marc de Champagne-Creme

_____	750 g	<b>Creme Bavaria</b>
_____	600 g	Wasser, kalt
_____	1100 g	Sahne, flüssig
_____	200 g	<b>Royal Marc de Champagne</b>

▶ Mit feiner Rute 4 Minuten  
im schnellen Maschinengang  
aufschlagen.

#### Dekor

_____	600 g	<b>Topping Erdbeere</b>
-------	-------	-------------------------

**SUNSHINE**  
**Cakes**

#### Herstellung

- Die Sandmasse (ca. 250 g pro Form) einfüllen, glatt streichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 25 Minuten  
Kerntemperatur: ca. 90 °C  
Sandmasse-Litergewicht (g/l): ca: 900 bis 1000
- Die ausgekühlten Sandkuchen tränken und jeweils 175 g Marc de Champagne-Creme wellig aufstreichen.
- Darauf je 40 g **Topping Erdbeere** verteilen, marmorieren und kühl stellen.

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

**Nr. 463**

  
**BRAUN**

# Rhabarber-Grieß-Cake

Betriebsrezept: 10 Rechteck-Formen (Papier)

## Sandmasse

_____	1200 g	<b>Sand BASIC</b>
_____	700 g	Eier
_____	600 g	Speiseöl

▶ Mit grober Rute 2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang glatt rühren.

## Füllung

_____	500 g	<b>Fruchti-Top Rhabarber</b>
-------	-------	------------------------------

## Grießfüllung

_____	1250 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	1250 g	<b>Altdeutsche Grießfüllung</b>
_____	600 g	Rhabarber, gewürfelt

▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

## Geleeguss

_____	500 g	Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b>
-------	-------	------------------------------------

## Herstellung

- Die Sandmasse (ca. 250 g pro Form) einfüllen, glatt streichen.
- Je Form 50 g **Fruchti-Top Rhabarber** diagonal aufdressieren, 250 g Grießfüllung aufstreichen, 60 g Rhabarber darauf verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)  
Backzeit: 50 bis 55 Minuten  
Kerntemperatur: ca. 90 °C  
Sandmasse-Litergewicht (g/l): ca: 900 bis 1000
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.

Weitere attraktive Rezeptideen erhalten Sie von Ihrem BRAUN-Fachberater.

