

RUNDUMM

Sand-frisch & locker Konzentrat




BRAUN



Frühlings-Rodon

4 Rodon-Formen, 18 cm Ø, 12 cm hoch, 4 Stück

Betriebsrezept

_____	300 g Weizenmehl	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen- gang rühren.
_____	420 g Sand-frisch & locker Konzentrat	
_____	480 g Zucker	
_____	550 g Butter	
_____	550 g Eier	
_____	200 g Magerquark	
_____	20 g Feines Kuchen-Aroma	
_____	100 g Butter, flüssig	

Dekor

_____	300 g Zucker	} mischen
_____	5 g Limone	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mehl austauben.
- Je Form 630 g Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen, mit flüssiger Butter einstreichen und in Zucker wälzen oder mit **Mohrenglanz Zitrone** überziehen.
- Für 4 Rodon werden 300 g **Mohrenglanz Zitrone** benötigt.

Zebrakuchen

2 konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch, 24 Stück

Betriebsrezept

_____	250 g Weizenmehl	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen- gang rühren.
_____	350 g Sand-frisch & locker Konzentrat	
_____	400 g Zucker	
_____	450 g Crememargarine oder Butter	
_____	450 g Eier	
_____	100 g Schokobella	
_____	100 g Royal Rumtopf	

Dekor

_____	300 g Marzipan, angewirkt
_____	400 g Mohrenglanz Zartbitter
_____	10 g Mohrenglanz Vollmilch
_____	60 g Schoko-Pailletten

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mehl austauben.
- 900 g der Sandmasse mit **Schokobella** und anschließend mit **Royal Rumtopf** verrühren.
- Die helle und dunkle Sandmasse abwechselnd einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Erkalten lassen, mit Marzipan eindecken und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen. Den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- Mit **Mohrenglanz Vollmilch** überspinnen.



Beschwipster Cointreau-Cake

5 Rehrücken, 28 x 10 cm, 45 Stück

Betriebsrezept

_____	375 g Weizenmehl	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.
_____	525 g Sand-frisch & locker Konzentrat	
_____	600 g Zucker	
_____	675 g Crememargarine oder Butter	
_____	675 g Eier	
_____	30 g Orangella	
	<u>Schokomasse</u>	
_____	250 g Schokobella	} 1000 g Sandmasse abnehmen und mit Schokobella verrühren.
	<u>Tränke</u>	
_____	900 g Läuterzucker	} verrühren
_____	100 g Royal Cointreau	
	<u>Dekor</u>	
_____	100 g Dekorzucker	
_____	5 St. Schoko-Dekor Cointreau	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mehl ausstauben.
- Mit je 250 g Schokomasse die Formen austreichen, anschließend die helle Masse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten
- Die gestürzten Cake im noch warmen Zustand mit einer Stipprolle vorsichtig stippen und tränken.
- Nach dem Erkalten mit Dekorzucker absieben und **Schoko-Dekor Cointreau** auflegen.



Nusstorte

4 konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch, 48 Stück

Betriebsrezept

_____	200 g Haselnüsse, gehobelt	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.
_____	500 g Weizenmehl	
_____	700 g Sand-frisch & locker Konzentrat	
_____	800 g Zucker	
_____	900 g Crememargarine oder Butter	
_____	900 g Eier	
_____	200 g Haselnusscreme, stückig	
_____	250 g Nussgrieß, geröstet	
	<u>Dekor</u>	
_____	400 g Geleeguss mit Colorado Neutral	
_____	20 g Mohrenglanz Nuss	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit gehobelten Haselnüssen ausstreuen.
- Die Sandmasse (1050 g) in die Formen füllen und abbacken.
- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen und mit **Mohrenglanz Nuss** überspinnen.



Margeritas Eierlikör ca. 37 Stück

Betriebsrezept

_____	250 g Weizenmehl	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen- gang rühren.
_____	350 g Sand-frisch & locker Konzentrat	
_____	400 g Zucker	
_____	450 g Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	400 g Eier	
_____	200 g Dessertpaste Eierlikör	
_____	<u>Dekor</u>	
_____	350 g Mohrenglanz Vollmilch	

Herstellung

- Die Rührmasse in die Formen füllen (ca. 55 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen und anschließend überspinnen.

Margeritas mit Pflaume ca. 42 Stück

Betriebsrezept

_____	250 g Weizenmehl	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen- gang rühren.
_____	350 g Sand-frisch & locker Konzentrat	
_____	400 g Zucker	
_____	450 g Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	450 g Eier	
_____	400 g Schokobella	
_____	650 g Fructi-Top Pflaume	
_____	<u>Dekor</u>	
_____	400 g Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Die Rührmasse in Formen füllen (ca. 55 g pro Stück).
- **Fructi-Top Pflaume** einspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen und anschließend überspinnen.

Margeritas Mandel-Pistazie ca. 37 Stück

Betriebsrezept

_____	250 g Weizenmehl	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen- gang rühren.
_____	350 g Sand-frisch & locker Konzentrat	
_____	400 g Zucker	
_____	450 g Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	400 g Eier	
_____	200 g Dessertpaste Mandel-Pistazie	
_____	550 g Fructi-Top Apfel	
_____	<u>Dekor</u>	
_____	350 g Mohrenglanz Vanille	
_____	100 g Pistazien, gehackt	

Herstellung

- Die Rührmasse in die Formen füllen (ca. 55 g pro Stück).
- **Fructi-Top Apfel** einspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen und die Pistazien aufstreuen.

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

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

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 517