

# Die aktuelle Gebäckidee

mit **Bienex** und **Creme Bavaria**

**Fachliche Beratung:**  
Tel. (05 11) 4107 380  
Fax (05 11) 4107 389

**Bestellung:**  
Tel. (05 11) 4107 333  
Fax (05 11) 4107 317

Im Internet finden Sie das  
gesamte BRAUN-Sortiment:  
www.martinbraun.de  
info@martinbraun.de



## Bavaria-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

- 1 Stück Mürbeteigboden, gebacken
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 1 Stück Biskuitkapsel mit Kirschen
- 1 Stück Biskuitkapsel mit **Bienex**

### Creme Bavaria

- 400 g **Creme Bavaria**
- 400 g Wasser, kalt
- 600 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

**Creme Bavaria**  
mit dem Wasser  
4 Minuten mit feiner  
Rute im schnellen  
Maschinengang  
aufschlagen, anschließend  
die Sahne locker unterheben.

### Herstellung:

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, die Biskuitkapsel mit Kirschen auflegen.
- ◆ Die **Creme Bavaria** einfüllen und glattstreichen.
- ◆ Die Biskuitkapsel mit **Bienex** in 5 x 8 cm große Stücke einteilen und schneiden.
- ◆ Danach auf die vorbereitete Schnitte auflegen.
- ◆ Die Bavaria-Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

**TIPP:** Die **Creme Bavaria** kann auch direkt mit flüssiger Sahne aufgeschlagen werden. Mürbeteigböden mit dem Feinbackmittel **Mürbella** herstellen.



**BRAUN**

Rezept »Bavaria Eclairs« umseitig!