



- *In praktischer, attraktiver Form:
Lockerer Sandboden,
voll-fruchtige, erfrischende
Zitronenfüllung – einfach
picknickperfekt!*
- *Sand BASIC macht's möglich!*

Picknick-Kuchen

Betriebsrezept: 10 Sechseckformen

<u>Sandmasse</u>		2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	1200 g Sand BASIC	
_____	700 g Eier	
_____	600 g Speiseöl	
_____	1000 g Zitronencremefüllung	s. Grundrezept
_____	1000 g Cocktailfrüchte, gemischt	
<u>Dekor</u>		
_____	250 g Geleeguss mit Colorado gelb	

Grundrezept: Zitronencremefüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g Limetto	Von Hand oder mit der Maschine glattrühren. Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	600 g Wasser	
_____	100 g Eier	

Herstellung

- Die Sandmasse in die Sechseckformen füllen.
- Mit der Zitronencreme Tupfen aufdressieren (10er Lochtülle).
- Die Früchte aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren.

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. 424