



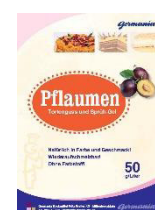
Rezeptvorschläge für mehr Abwechslung

GERMANIA Infolyer 2022.07

Bei diesen Rezeptvorschlägen kamen unsere Produkte

- [Germania®-S](#)
- [Germania Vollei](#)
- [Germania Torta-fix®](#)
- [Germania Pflaumen-Saftbinder](#)
- [Germania Pflaumen-Gel](#)
- [Germania B.V.S.](#)

zum Einsatz.



Zimtsandmasse mit Pflaumen

3 Bleche 60x40 cm

Torta-fix®	500 g
Weizenmehl Type 550	1.000 g
Zimt	50 g
Kristallzucker	1.000 g
Butterreinfett	1.000 g
Ei	1.500 g

Prise **Salz**

Alle Zutaten zu einer glatten Masse rühren. 3 Mübteigböden 60x40 cm leicht anbacken, mit Marmelade bestreichen, Masse gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Pflaumenhälften (TK oder frisch) auflegen, leicht mit Pflaumen-Saftbinder bestäuben und bei **200°C** backen. Nach dem Auskühlen mit GERMANIA-PFLAUMEN-GEL abglänzen und mit Hagelzucker oder gerösteten Mandeln bestreuen.



Ich brauche

- einen Satz Produktmuster zu diesen Rezepten
- die ausführlichen Rezepte zu diesen Vorschlägen
- die aktuelle GERMANIA Produktbroschüre
- **Ware!** Hier geht es zum [online-Bestellformular](#).

Fax 09371 696 08 oder info@germania-backmittel.de

Ihre Anschrift:





Zitronentarte

ausreichend für 5 Kuchenformen Ø 30 cm

Wasser 900 g
Germania-Vollei 300 g
 auflösen

Zucker 900 g
Zitronensaft Direktsaft 900 g
Zitronenabrieb nach Belieben
 dazugeben und auf 85° C erhitzen

Butter 900 g
 einrühren und Masse auf 60° C abkühlen lassen

B.V.S. 75 g
 darin auflösen.

- Kuchenformen mit Mürbteig auslegen und blind backen.
- Zitronenmasse in Kuchenformen einfüllen und am besten für mind. 2 Stunden frosten.
- Den noch gefrorenen Kuchen mit Baisermasse (Rezept siehe unten) ausgarnieren und im Ofen bei 180° C 5 min. abflämmen.
- Danach 10 min. bei 100° C trocknen lassen.



Leichte kalte Schaummasse

für Baiser-Gitter und Decken auf Obstkuchen

Germania®-S 200 g
Wasser 1.000 g
 zu festem Schnee aufschlagen.

Zucker 1.600 g
 dazugeben und zu stabilem Schnee weiterschlagen

Weizenpuder 80 g
 zum Schluss kurz unterziehen.

Baiser-Masse aufstreichen oder aufdressieren.

3-5 min. bei 180°C abflämmen.

Danach etwa **10 min.** bei 100°C bei offenem Zug trocknen lassen.

