



Karows feine Rezepte

Fruchtiger Sandkuchen



Karow Dessertpaste Banane

Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Fruchtiger Sandkuchen



Zusatzinformation

Sie benötigen für dieses Rezept ausreichend reife Bananen.

Die Rezeptur lässt sich auch wunderbar mit anderen Geschmacksrichtungen aus dem Hause Karow kombinieren, wie z. B. Cappuccino-Creme, Pistazienpaste, Karamellpaste oder auch unserer Nusspaste. Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt!

Arbeitsschritte

Schritt 1

Lassen Sie den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und fügen Sie die Butter nach und nach hinzu, zuletzt mit der Tonkabohnenpaste verfeinern.

Schritt 2

Butter mit Zucker und Salz schaumig aufschlagen, das Vollei nach und nach zugeben und weiter aufschlagen, zuletzt die Tonkabohnenpaste und die Bananenpaste unterarbeiten. Das Weizenmehl mit dem Backpulver sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln und der Vollmilch wechselweise unterheben. Legen Sie ein Schnittenblech mit Backpapier aus, fetten Sie die Ränder und gießen Sie den heißen Karamell ein. Legen Sie nun halbierte Bananen gleichmäßig in den Karamell und füllen Sie die Sandmasse ein.

Backzeit: 35 – 45 Minuten, Backtemperatur: 180 °C

Veredelung

Stürzen Sie den abgekühlten Kuchen aus der Form, entfernen Sie das Backpapier und sieben Sie den Kuchen nach Wunsch mit Puderzucker oder süßem Schnee ab.

Zutaten

Karamell	
Zucker	0,350 kg
Butter	0,110 kg
Karow Premium CL Tonkabohnenpaste	0,005 kg
Gesamt	0,465 kg

Sandmasse Banane	
Butter	0,380 kg
Brauner Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Vollei	0,380 kg
Karow Premium CL Tonkabohnenpaste	0,025 kg
Karow Dessertpaste Banane	0,050 kg
Weizenmehl Type 405	0,530 kg
Backpulver	0,018 kg
Mandeln, gemahlen	0,150 kg
Vollmilch	0,380 kg
Gesamt	2,295 kg



Karow Dessertpaste Banane
Art.-Nr.: 10162

Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de