



Karows feine Rezepte

# Rosen-Mohn-Sandkuchen mit Zitronen-Ganache

Karow Lebensmittelfarbstoff  
Rot - öllöslich

Karow Lebensmittelfarbstoff  
Gelb - öllöslich

Karow Rosen Essenz

Karow Premium CL  
Zitronenschalenpaste

Karow Rot  
Lebensmittelfarbe



# Rosen-Mohn-Sandkuchen mit Zitronen-Ganache

## Zusatzinformation

Stellen Sie die Zitronen-Ganache für optimalen Glanz und Stabilität einen Tag zuvor her.

## Arbeitsschritte

### Schritt 1

Butter, Zucker und Salz schaumig aufschlagen. Nach und nach das Vollei unterarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter die Butter-Zucker-Eimasse melieren. Zum Schluss die **Rosen-Essenz** und das **Rot azofrei** unterheben. Die Masse auf zwei, mit Backpapier ausgelegte Bleche 60x20 cm verteilen, abbacken und abkühlen lassen. Mit einem Herzausstecher (5x6 cm) die Herzen ausstechen.

**Backzeit: ca. 25 Minuten, Backtemperatur: 170 °C**

### Schritt 2

Butter, Zucker und Salz schaumig aufschlagen. Nach und nach das Vollei unterarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unter die Butter-Zucker-Eimasse melieren. Zum Schluss den Mohn und die **Zitronenschalenpaste** unterheben. Jede Form mit 0,150 kg Zitronenmasse befüllen. Die ausgestochenen Herzen senkrecht aneinander in die Masse stellen. Darauf 0,250 kg Zitronenmasse geben bis die Herzen bedeckt sind und abbacken.

### Schritt 3

Die Sahne zum Kochen bringen und über die weiße Kuvertüre mit der **Zitronenschalenpaste CL** gießen. Gut durchrühren und für min. 12 Stunden zum Stabilisieren kühl stellen.

### Schritt 4

Die weiße Kuvertüre schmelzen lassen und mit dem Speiseöl und den **öllöslichen Farben** verrühren.

## Aufbau

Die gebackenen und ausgekühlten Kuchen mit der Zitronen-Ganache bedecken und kühl stellen. Sobald die Ganache durchgekühlt ist, mit der farbigen Schokolade glasieren.

## Zutaten

Rosen-Herz	
Butter	0,450 kg
Zucker	0,450 kg
Salz	0,004 kg
Vollei, flüssig	0,575 kg
Weizenmehl Type 405	0,450 kg
Backpulver	0,015 kg
Karow Rosen-Essenz	0,020 kg
Karow Rot Lebensmittelfarbe	0,015 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,979 kg</b>

Zitronenmasse	
Butter	0,900 kg
Zucker	0,900 kg
Salz	0,008 kg
Vollei, flüssig	1,150 kg
Weizenmehl Type 405	0,900 kg
Backpulver	0,030 kg
Karow Premium	
CL Zitronenschalenpaste	0,090 kg
Mohn, ganz	0,100 kg
<b>Gesamt</b>	<b>4,078 kg</b>

Zitronen-Ganache	
Kuvertüre, weiß	0,500 kg
Sahne	0,500 kg
Karow Premium	
CL Zitronenschalenpaste	0,060 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,060 kg</b>

Rote Schokolasure	
Kuvertüre, weiß	3,000 kg
Speiseöl	1,200 kg
Karow Rot öllöslich	0,033 kg
Karow Gelb öllöslich	0,028 kg
<b>Gesamt</b>	<b>4,261 kg</b>

Karow Rosen-Essenz  
Art.-Nr.: 10605

Karow Rot Lebensmittelfarbe  
Art.-Nr.: 10028

Karow Premium CL Zitronenschalenpaste  
Art.-Nr.: 10353

Karow Lebensmittelfarbstoff Rot - öllöslich  
Art.-Nr.: 10681

Lebensmittelfarbstoff Gelb - öllöslich  
Art.-Nr.: 10680

Mehr Rezepte unter:

[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)

