



Karows feine Rezepte

Karotten-Mandarinenschnitte



Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Karotten-Mandarinenschnitte



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Rübliührmasse

Vollei mit Zucker und dem braunen Zucker stark schaumig aufschlagen, das Öl sowie die **Aromen** zugeben und homogen verrühren. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen, sieben und unter die Volleimasse melieren. Zuletzt die geriebenen Karotten, gehackten Walnüsse und die Cranberrys unterziehen. Ein Schnittblech 60x20 cm am Boden mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten und die Masse einfüllen, anschließend abbacken.

Backtemperatur: 175 °C, Backzeit: ca. 30 – 40 Minuten

Schritt 2 – Vanille-Mandarinentopping

Den Frischkäse zusammen mit dem Puderzucker und der Sahne zu einer luftigen Masse aufschlagen. In 2/3 der Creme die **Premium CL Mandarinenpaste** unterarbeiten, in die restliche Creme die **Premium CL Vanillepaste**.

Schritt 3 – Gefärbte Glasur

Den Fondant betriebsüblich temperieren und mit dem **Beta-Carotin** nach Wunsch einfärben.

Aufbau

Den Rübli Boden in zwei Teile aufschneiden und den unteren Teil mit einer dünnen Schicht Mandarinencreme bestreichen. Nun die zweite Hälfte Rübli Boden auflegen und die restliche Mandarinencreme darauf glatt verstreichen. Nun den gefärbten Fondant dünn aufgießen und kurz fest werden lassen, anschließend mit der Vanillecreme die Schnitte z. B. mit Tupfen nach Wunsch verzieren.

Zutaten

Rübliührmasse

Vollei	0,260 kg
Zucker	0,350 kg
Brauner Zucker	0,115 kg
Speiseöl	0,235 kg
Salz	0,005 kg
Karow Walnuss-Aroma, natürlich	0,018 kg
Karow Zimt-Aroma	0,018 kg
Weizenmehl Type 405	0,350 kg
Backpulver	0,018 kg
Kakaopulver	0,008 kg
Karotten gerieben	0,500 kg
Walnüsse, gehackt	0,120 kg
Cranberrys, getrocknet	0,110 kg

Gesamt 2,107 kg

Vanille-Mandarinentopping

Frischkäse, Doppelrahmstufe	1,150 kg
Puderzucker	0,270 kg
Sahne	0,300 kg
Karow Premium CL Mandarinenpaste	0,070 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,025 kg

Gesamt 1,815 kg

Gefärbte Glasur

Fondant	0,500 kg
Karow Beta-Carotin	nach Wunsch

Gesamt 0,500 kg



Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Premium CL Mandarinenpaste
Art.-Nr.: 10165

Karow Zimt-Aroma
Art.-Nr.: 10211

Karow Walnuss-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10553

Beta-Carotin Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10050

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de