



### Fruchtige Ideen:

### Rahmkuchen mit Pflaumenfruchtfüllung

#### Rahmkuchen

Saure Sahne.....	600 g
Sahne.....	400 g
Ei.....	200 g
Zucker.....	150 g
KäBack.....	80 g



Saure Sahne, Sahne und Ei kurz glatrühren. Zucker und KäBack mischen und bei mittlerer Geschwindigkeit langsam einrieseln lassen und 4 min ausschlagen.

#### Pflaumen-Fruchtfüllung

Pflaumen-Saftbinder.....	150 g
Zucker.....	250 g
Wasser/Saft.....	1.000 g
Pflaumen frisch/TK.....	2.000 g

Pflaumen-Saftbinder und Zucker vermischen und in die Flüssigkeit einrühren. Zum Schluss die Pflaumen dazugeben.



#### TIPPS:

- Füllen Sie Windbeutel, Pasteten, Muschelschalen usw. mit einer Kombination aus der **Pflaumenfruchtfüllung** und einer sommerlich-frischen **Kokossahne**

#### Kokos-Sahne

Neutral-Sahnefond.....	200 g
Wasser ca. 25°C.....	250 g
Kokosraspeln.....	100 g
Schlagsahne.....	1.000 g

- Ebenfalls sehr harmonisch ist die Kombi von **Pflaumenfruchtfüllung** und unserer **Zimtsahne**

#### Zimt-Sahne

Neutral-Sahnefond.....	200 g
Wasser ca. 25°C.....	250 g
Zimt.....	8 g
Schlagsahne.....	1.000 g





Zwar nicht original-italienisch, aber jetzt im Frühjahr herrlich frisch und lecker:  
das **Erdbeer – Panna Cotta**

## Panna cotta mit Erdbeeren

Sahne.....	1.000 g
Erdbeeren püriert.....	600 g
Zucker.....	100 g
B.V.S.....	90 g

Sahne 15 min kochen. Die Früchte der Sahne zugeben. Zucker und B.V.S. trocken mischen und unter die Sahne rühren.



- die „gekochte Sahne“ wird mit den pürierten Erdbeeren gekocht, mit Germania B.V.S. gebunden
- mit Vanillesauce, Fruchtgrütze, einem Tupfen Sahne, frischen Früchten oder einer Eiswaffel veredelt
- im Café auf dem Dessertteller angerichtet oder als „to go“-Dessert im Feinkostbecher verkauft.



## Bitte schicken Sie mir:

- Muster [Germania Pflaumensaftbinder](#) für die Pflaumenfruchtfüllung
- Muster [Germania Neutral-Sahnefond](#) für Kokos- und Zimtsahne
- Muster [Germania KäBack](#) inkl. Rezeptmappe für den Rahmkuchen
- Muster [Germania B.V.S.](#) inkl. Rezeptmappe für das Panna Cotta

Ihre Anschrift:

Fax 09371 696 08 oder  
[info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)

**Sie möchten keine Idee, kein Rezept,  
keinen Tipp und keine Hintergrundinfo mehr verpassen?**

Der **Germania Newsletter** erscheint ein Mal im Quartal, und [HIER](#) geht es zur Anmeldung!



## Rezepte GERMANIA Infolyer 2023.05

### Rahmkuchen

Saure Sahne.....	600 g
Sahne.....	400 g
Ei.....	200 g

mit feinem Besen kurz glattrühren.

Zucker.....	150 g
KäBack.....	80 g

mischen und bei mittlerer Geschwindigkeit langsam einrieseln lassen und 4 min ausschlagen.

Die Masse in, mit Mürbteig oder Hefeteig ausgelegte Kuchenformen Ø 30 cm füllen und backen.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit etwas Zimt leicht absieben.

**Backtemperatur** 195° C bei offenem Zug  
**Backzeit** 65 min



### Pflaumen-Fruchtfüllung

Pflaumen-Saftbinder.....	150 g
Zucker.....	250 g

vermischen und in

Wasser/Saft.....	1.000 g
------------------	---------

einrühren.

Pflaumen frisch/TK.....	2.000 g
-------------------------	---------

dazugeben.



[ALLES über die Germania Produkte](#)



Scan me!



## Zimt-Sahne

<b>Neutral-Sahnefond</b> .....	<b>200 g</b>
<b>Wasser</b> ca. 25°C.....	<b>250 g</b>
<b>Zimt</b> .....	<b>8 g</b>
<b>Schlagsahne</b> .....	<b>1.000 g</b>

Neutral-Sahnefond und Zimt im Wasser auflösen und durchrühren. Die geschlagene Sahne in 2-3 Zügen unter den Fond ziehen. Wie gewohnt einsetzen.



## Kokos-Sahne

<b>Neutral-Sahnefond</b> .....	<b>200 g</b>
<b>Wasser</b> ca. 25°C.....	<b>250 g</b>
<b>Kokosraspeln</b> .....	<b>100 g</b>
<b>Schlagsahne</b> .....	<b>1.000 g</b>

Sahne wie gewohnt aufschlagen und in den letzten Zügen die Kokosraspeln unterlaufen lassen.

Neutral-Sahnefond im Wasser auflösen. Die geschlagene Sahne in 2-3 Zügen unter den Fond ziehen.



## Panna cotta mit Erdbeeren

<b>Sahne</b> .....	<b>1.000 g</b>
15 min kochen.	
<b>Erdbeeren</b> püriert.....	<b>600 g</b>
der Sahne zugeben.	
<b>Zucker</b> .....	<b>100 g</b>
<b>B.V.S.</b> .....	<b>90 g</b>

trocken mischen und unter die Sahne rühren.

In passende Becher abfüllen und auskühlen lassen. Zum Aussteifen in die Kühlung stellen.

