

KOMPLET

PERSIPAN - MAKRONENMASSE

KOMPLET Persipan-Makronenmasse kann direkt aus dem Eimer verarbeitet werden.

Rezepturvorschlag:

PERSIPANKRANZSTANGE

Hefegrundteig	900 g
KOMPLET PERSIPAN-MAKRONENMASSE	900 g
Sultaninen	ca. 150 g
Gesamtmenge	1.950 g

Verarbeitung:

Hefegrundteig ausrollen, mit KOMPLET Persipan-Makronenmasse bestreichen, Sultaninen aufstreuen, ausrollen, einschneiden und Stränge flechten.

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten