

# Fränkischer Adventszauber

KOMPLET Honig Lebkuchen



Aus Gutem das Beste backen!

## Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 7 Stück

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Honig Lebkuchen	1.000 g
KOMPLET Nusska	500 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	450 g
Zucker	250 g
Weizenmehl, Type 550	250 g
Vollei	100 g
Honig	300 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtteig	3.850 g
<b>Zum Unterrühren:</b>	
Mandeln, gestiftet	400 g
<b>Dekor:</b>	
KOMPLET Magic Fondant	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	4.450 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, ausser den gestifteten Mandeln, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen. Die Mandeln zum Schluss unterrühren und die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen und abbacken.

<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Minuten
<b>Einwaage:</b>	ca. 525 g pro Form
<b>Backtemperatur:</b>	ca. 190 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Erkalten dünn mit Fondant aus KOMPLET Magic Fondant glasieren.

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99