

Fränkischer Adventszauber

KOMPLET Honig Lebkuchen



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 7 Stück

| | |
|--------------------------------|---------|
| Teig: | |
| 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 |
| Zum Unterrühren: | |
| Mandeln, gestiftet | 400 g |
| Dekor: | |
| 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.

| | |
|------------------------|---------------------|
| Aufschlagzeit: | ca. 3 Minuten |
| Einwaage: | ca. 525 g pro Form |
| Backtemperatur: | ca. 190 °C |
| Backzeit: | ca. 30 - 35 Minuten |

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

Aus Gutem das Beste backen!

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