

# Gourmet Honig-Nuss Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin



*Aus Gutem das Beste backen!*

## Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

### Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	750 g
KOMPLET Honig-Lebkuchen	200 g
Honig	50 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	200 g
Speiseöl	250 g
Vollei	350 g
Wasser	250 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.050 g

### Dekor:

Florenta-Nuss-Streusel aus	
KOMPLET Florenta	300 g
(siehe Grundrezeptur Rückseite)	
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.350 g

# Gourmet Honig-Nuss Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin

## Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage:** ca. 1.850 g

Anschließend mit den Florenta-Nuss-Streuseln bestreuen und abbacken.

**Einwaage Florenta-Nuss-Streusel:** ca. 300 g

**Backtemperatur:** ca. 180 °C

**Backzeit:** ca. 40 Minuten

## MEISTERTIPP:

EINWAAGE FÜR KOMPLET Lotus-Vario-Form PAPIER-BACKFORMEN:

400 g MASSE UND 80 g FLORENTA-NUSS-STREUSEL

BACKTEMPERATUR: 180 °C

BACKZEIT: CA. 35 MINUTEN

## Grundrezeptur Florenta-Nuss-Streusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Haselnüsse, gehobelt	1.500 g
KOMPLET Florenta	750 g
Gesamtgewicht	3.750 g

## Verarbeitung:

KOMPLET Mürb + Streusel mit der Butter vermischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und danach mit den anderen Zutaten vermischen.

## Besonderer Hinweis:

Da die Streusel durch die Zugabe von KOMPLET Florenta hygroskopisch sind, bitte Restmengen in einem verschlossenen Gefäß aufbewahren, da sie sonst klumpig werden.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99