

Picasso-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	850 g
Speiseöl	200 g
Völlei	400 g
Wasser	230 g
Gesamtmasse	1.680 g

Auflage:

Quarkfüllung aus KOMPLET Quarkfülle (siehe Grundrezeptur)	400 g
--	-------

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche	325 g
Aprikosenfüllung aus KOMPLET Saftbinder (siehe Grundrezeptur)	325 g
Gesamtauflage	1.050 g

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur)	120 g
Hagelzucker	15 g
Gesamtgewicht	2.865 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aus Gutem das Beste backen!

Picasso-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 1.680 g pro Blech

Anschließend die Aprikosen- und die Quarkfüllung laut Grundrezeptur herstellen.
Beide Füllungen abwechselnd mit **KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche** mit einem Dressierbeutel ohne Tülle punktförmig aufdressieren und danach abbacken.

Einwaage Quarkfüllung: ca. 400 g pro Blech
KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche: ca. 325 g pro Blech
Einwaage Aprikosenfüllung: ca. 325 g pro Blech
Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** (siehe Grundrezeptur) abglänzen und mit Hagelzucker bestreuen.
Zum Schluss in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen mit Quark-Kirsch-Aprikosen-Auflage

Quarkfüllung aus KOMPLET Quarkfülle

KOMPLET Quarkfülle	1.000 g
Speisequark	800 g
Zucker	400 g
Speiseöl	160 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	3.360 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten mit einem feinen Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Rührzeit: 3 Minuten

Aprikosenfüllung aus KOMPLET Saftbinder

Aprikosen, gehackt (Dosenfrüchte)	1.500 g
Fruchtsaft	600 g
KOMPLET Saftbinder	80 g
Zucker	200 g
Gesamtgewicht	2.380 g

Verarbeitung:
Den **KOMPLET Saftbinder** mit dem Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtsaft verrühren.
Zum Schluss die gehackten Dunstaprikosen-Stücke unterheben.

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen.
Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

Aus Gutem das Beste backen!