

Winterliche Gebäckvariationen

aus KOMPLET Produkten



Aus Gutem das Beste backen!



Winterliche Gebäckvariationen

Weihnachtskuchen aus KOMPLET Lambada

in KOMPLET Papierbackformen 170/35

Masse:

KOMPLET Lambada	1.500 g
Öl	600 g
Wasser	650 g
Kakaopulver	20 g
Zimt	10 g
Nelken, gemahlen	2 g
KOMPLET Schokotropfen	100 g
Orangeat, gewürfelt	75 g
Zitronat, gewürfelt	75 g
Haselnüsse, gehackt und geröstet	200 g
Gesamtmasse	3.232 g

Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	150 g
---	-------

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den **KOMPLET Schokotropfen**, Nüssen, Orangeat und Zitronat im Schnellgang mit dem Flachschläger aufschlagen. Die restlichen Zutaten zum Schluss kurz unterrühren.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 550 g
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Nach dem Erkalten mit dem Geleeguss abglänzen.
Beliebig garnieren.



Adventsschnitte aus KOMPLET Lambada

60 x 40 cm

Masse:

KOMPLET Lambada	2.000 g
Rotwein	800 g
Öl	800 g
Zimt	30 g
Nelken	3 g
Rumsultaninen	250 g
KOMPLET Schokotropfen	250 g
Gesamtmasse	4.133 g

Fruchtauflage:

Dunstkirschen	1.400 g
---------------	---------

Dekor:

KOMPLET Magic Fondant	400 g
KOMPLET Kiddy Choco	30 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den **KOMPLET Schokotropfen** und den Rumsultaninen, im Schnellgang mit dem Flachschläger aufschlagen. Die restlichen Zutaten zum Schluss kurz unterrühren. Die Masse auf ein gefettetes Blech verteilen, die Kirschen auflegen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und mit **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.