

Mohn-Mandarinen-Eierschecke

KOMPLET Mohn Rühr



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Mohn Rühr	800 g
Vollei	320 g
Speiseöl	200 g
Wasser	120 g

Gesamtmasse 1.440 g

Fruchtauflage:

Mandarinen-Orangen (Dosenfrüchte)	500 g
-----------------------------------	-------

Eierschecke-Auflage:

KOMPLET Eierschecke-Fix	400 g
Wasser	660 g
Sahne	200 g

Gesamt Eierschecken-Auflage 1.260 g

Dekor:

Butter, flüssig	75 g
Zucker	75 g

Gesamtgewicht ca. 3.350 g

Mohn-Mandarinen-Eierschecke

KOMPLET Mohn Rühr

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.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Mohnmasse: ca. 1.440 g pro Blech

Die Mandarinen aufstreuen.

Einwaage Mandarinen: ca. 500 g pro Blech

Alle Zutaten der Eierschecken-Auflage mit einem feinen Besen glatt rühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Anschließend die Eierschecken-Auflage im Schnellgang aufschlagen, auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 6 Minuten
Einwaage Eierschecken-Auflage: ca. 1.260 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C
Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten

Nach dem Backen die Schnitte mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Einwaage Butter, flüssig: ca. 75 g
Einwaage Zucker: ca. 75 g

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
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

info@komplet.com · www.komplet.com