

Mandel-Cake mit Amarenakirschen

KOMPLET Mandelsoft



Rezeptur für 6 Stück à 670 g

Masse:	
KOMPLET Mandelsoft	1.500 g
Butter, flüssig	600 g
Vollei	450 g
Wasser	450 g

Gesamtmasse 3.000 g

Zum Unterheben:

Amarenakirschen	450 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	375 g

Zum Bestreichen:

Butter, flüssig	90 g
-----------------	------

Dekor:

Zucker	420 g
KOMPLET Neuschnee	90 g

Gesamtgewicht 4.425 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den Amarenakirschen und den gerösteten Mandelsplittern, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Zum Schluss die Kirschen und die gerösteten Mandelsplitter kurz unterheben.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Amarenakirschen:	ca. 450 g
Einwaage Mandeln, gestiftet, geröstet:	ca. 375 g

Danach in die vorbereiteten Stollenverbände einfüllen und mit Deckel abbacken.

Einwaage Masse: ca. 635 g für eine Stollenform mit ca. 1.000 ml Volumen

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

Nach dem Erkalten den Mandel-Cake mit flüssiger Butter abstreichen, in Zucker wälzen und mit KOMPLET Neuschnee absieben.

Einwaage Butter:	ca. 15 g pro Stück
Einwaage Zucker:	ca. 70 g pro Stück
Einwaage KOMPLET Neuschnee:	ca. 15 g pro Stück

Verkehrsbezeichnung: Mandel-Butter-Rührkuchen mit Amarenakirschen

MEISTERTIPP:

EINWAAGE MASSE: 180 - 200 g FÜR EINE STOLLENFORM MIT CA. 300 ml VOLUMEN
800 - 850 g FÜR EINE STOLLENFORM MIT CA. 1.500 ml VOLUMEN

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



info@komplet.com · www.komplet.com

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

09/16 20103.01

Aus Gutem das Beste backen!