



KOMPLET AMERIKANER

Vormischung für Amerikaner und zahlreiche Variationen



KOMPLET AMERIKANER

Vormischung für Amerikaner und zahlreiche Variationen

Amerikaner

Rezeptur 1

KOMPLET Amerikaner	1000 g
Eier	100 g
Wasser	ca. 475 g

Rezeptur 2

KOMPLET Amerikaner	1000 g
Eier	200 g
Wasser	ca. 400 g

Verarbeitung:

KOMPLET Amerikaner, Eier und Wasser miteinander verrühren. Auf gefettete und bemehlte Bleche oder auf Backtrennpapier dressieren und abbacken. Sofort nach dem Abbacken vom Blech bzw. vom Trennpapier lösen. Durch längere Rührzeit oder durch höhere Flüssigkeitszugabe erreicht man flachere Amerikaner, kurze Rührzeit ergibt hohe Amerikaner.

Backtemperatur.: ca. 220–230° C

Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten.

Boxer

KOMPLET Amerikaner	1000 g
Zucker	100 g
Eier	100 g
Wasser	350–375 g
Sultaninen	250 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten - außer den Sultaninen - kurz miteinander verrühren. Die Sultaninen zum Schluß einrühren. Die Masse mit einem Löffel oder einem Eisportionierer auf Trennpapier oder gefettete und bemehlte Bleche als wilde Häufchen aufsetzen und abbacken. Nach dem Backen noch heiß mit Fondant oder mit einer Staubzuckerwasserglasur bestreichen.

Ausbeute: ca. 20 Stück

Backtemperatur: ca. 230° C.

Backzeit: ca. 10 Minuten

Staubzuckerwasserglasur:

Staubzucker	500 g
Wasser	80 g
Zitrone	



Waffeln

KOMPLET Amerikaner	1000 g
Puderzucker	100 g
Eier	400 g
Milch	525 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren. In üblichen Waffeleisen abbacken. Für flache Waffeln kann die Masse mit Eiern oder Milch verdünnt werden.

Obstschnitte (60 x 40 cm)

Rezeptur 1

KOMPLET Amerikaner	1250 g
Eier	250 g
Wasser	500 g

Rezeptur 2

KOMPLET Amerikaner	1500 g
Eier	300 g
Wasser	600 g
gehackte geröstete Nüsse	250 g

Fruchtauflage

Rezeptur 1: Kirschen, Aprikosen, Birnen

Rezeptur 2: Zwetschen, Äpfel (frisch oder gefroren)

Verarbeitung:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und auf ein gefettetes und bemehltes Blech verteilen, gewünschte Obstsorte auflegen. Bei Rezeptur 1 evtl. Streusel aufstreuen. Nach dem Backen mit KOMPLET Neuschnee besieben oder mit KOMPLET Kiddy-Gel abglänzen.

Backtemperatur: ca. 220° C

Backzeit: ca. 20 Minuten bei Rezeptur 1

ca. 30 Minuten bei Rezeptur 2

Orleonschnitte (60 x 40 cm)

A) Grundmasse

KOMPLET Amerikaner	2000 g
Eier	400 g
Wasser	800 g

B) Auflage

Wasser	750 g
KOMPLET Creme Pâtissière	300 g
Marzipan/Persipan	300 g
Butterfett	300 g

C) Zum Bestreuen

gehobelte Mandeln	200 g
Zucker	75 g

Verarbeitung:

Zutaten der Grundmasse zusammen ca. 3 Minuten verrühren und auf ein gefettetes und bemehltes Blech verteilen. Zutaten der Auflage glattrühren und mit dem Spritzbeutel auf der Masse verteilen. Mandeln und Zucker aufstreuen.

Backtemperatur: ca. 220° C

Backzeit: ca. 30 Minuten



Gewürzschnitte (60 x 40 cm)

KOMPLET Amerikaner	1250 g
Eier	400 g
Wasser	450 g
Zucker	150 g
Kakao	20 g
Zimt	10 g
Nelken	1,5 g
gehackte Mandeln	100 g
Zitronat/Orangeat (fein gewürfelt)	200 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer Mandeln und Zitronat /Orangeat miteinander verrühren. Dann die Mandeln und Früchte unterrühren und auf einem vorbereiteten Blech verteilen und abbacken. Nach dem Auskühlen mit Schokolade bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Backtemperatur: 220° C.

Backzeit: ca. 10 Minuten.

Donuts

KOMPLET Amerikaner	1000 g
Eier	500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Amerikaner mit den Eiern kurz verrühren, mit einer 12er Lochtülle auf Fettpapier oder Fettbleche dressieren und im Fett abbacken. Nach dem Backen zuckern oder glasieren und bestreuen.

Fettemperatur: 165–170° C

Backzeit: jede Seite ca. 1,5 Minuten

ABEL + SCHÄFER

Schloßstraße 12
6620 Völklingen 7
Telefon (0 68 98) 70 17



KOMPLET BERLIN

Nunsdorfer Ring 18
1000 Berlin 48
Telefon (0 30) 7 21 10 06