

KOMPLET Quark-Hefefein



Frühstückshörnchen Rezeptur für 30 Stück à ca. 75 g

| | |
|------------------------|----------------|
| Teig: | |
| KOMPLET Quark-Hefefein | 1.250 g |
| Butter, kalt | 100 g |
| Hefe | 65 g |
| Vollei | 75 g |
| Wasser | 500 g |
| Dekor: | |
| Butter, aufgelöst | 90 g |
| Zucker | 180 g |
| Gesamtgewicht | 2.260 g |

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 1 Minute 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Den Teig zu einem Ballen abwägen.

Teigeinwaage: ca. 1.990 g
Ballengare: ca. 15 Minuten

Nach der Ballengare den Teig mit der Teigteilmaschine abpressen, zu Hörnchen aufarbeiten und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 - 45 Minuten

Die Frühstückshörnchen abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Nach dem Backen buttern und zuckern.

Verkehrsbezeichnung: Hefegebäck



Kinderbrötchen Rezeptur für 30 Stück à ca. 72 g

| | |
|-------------------------|----------------|
| Teig: | |
| KOMPLET Quark-Hefefein | 1.000 g |
| Butter, kalt | 80 g |
| Hefe | 60 g |
| Vollei | 60 g |
| Wasser | 400 g |
| Zum Unterkneten: | |
| KOMPLET Schokotropfen | 250 g |
| Hagelzucker | 50 g |
| Dekor: | |
| Butter, aufgelöst | 90 g |
| Zucker | 180 g |
| Gesamtgewicht | 2.170 g |

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 1 Minute 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Die KOMPLET Schokotropfen und den Hagelzucker zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
Den Teig zu einem Ballen abwägen.

Teigeinwaage: ca. 1.900 g
Ballengare: ca. 15 Minuten

Nach der Ballengare den Teig mit der Teigteilmaschine rund wirken und die Teiglinge auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 - 45 Minuten

Nach der Gare die Teiglinge über Kreuz einschneiden und backen.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

Nach dem Backen buttern und zuckern.

Verkehrsbezeichnung: Hefegebäck

KOMPLET Quark-Hefefein

Der Quark-Hefeteig für saftig-zarte und hefegelockerte Gebäcke

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
QUARK-HEFETEIGEN FÜR Z.B. BLECHKUCHEN,
ZÖPFE UND FORMGEBÄCKE



Aus Gutem das Beste backen!

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Quark-Hefefein

Die Vorteile auf einen Blick:

- Sichere und rationelle Herstellung von hochwertigen Blechkuchen, Zöpfen und Formgebäcken
- Saftiger, frischer Genuss
- Mit der ganzen Frische vom Quark
- Hohe Verarbeitungssicherheit und -toleranz
 - trockene, wollige und gut formbare Teige
 - für alle betriebsüblichen Kälteführungen
 - ideal zum Abbacken im Laden
- Saftig-zarte Gebäckstruktur mit großem Volumen und guter Tragfähigkeit
- Große Vielzahl an Rezeptmöglichkeiten



Grundrezeptur

für zum Beispiel Formgebäcke, als Unterlage von Obstkuchen und für Flechtgebäcke

| | Rezeptur 1 | Rezeptur 2 |
|-------------------------------|----------------|----------------|
| KOMPLET Quark-Hefefein | 1.000 g | 1.000 g |
| Butter / Margarine | 150 g | 80 g |
| Hefe | 50 g | 50 g |
| Eier | 60 g | 60 g |
| Wasser | 300 g | 400 g |
| Gesamtgewicht | 1.560 g | 1.590 g |

| | |
|----------------------------|---|
| Knetzeit (Spirale): | 1 Minute 1. Stufe 8 Minuten 2. Stufe |
| Teigtemperatur: | 24 °C |
| Teigruhe: | 15 Minuten |
| Stückgare: | 30 - 45 Minuten |
| Backtemperatur: | 180 - 190 °C |
| Backzeit: | abhängig von der hergestellten Gebäckvariante |

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Zwetschgenschnitte Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

| | |
|--|----------------|
| Teig: KOMPLET Quark-Hefefein (siehe Grundrezeptur) | 800 g |
| Zum Bestreichen: KOMPLET Mandelfüllung Wasser | 100 g 60 g |
| Fruchtauflage: Zwetschgen, frisch, entsteint | 2.250 g |
| Dekor: Mandeln, gehobelt, geröstet | 100 g |
| Gesamtgewicht | 3.310 g |

Verarbeitung:
Alle Zutaten des Teiges miteinander verkneten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 1 Minute 1. Stufe
ca. 8 Minuten 2. Stufe



Zwetschgenschnitte (Fortsetzung)

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig ausrollen und auf ein vorbereitetes Blech legen.
Alle Zutaten der Mandelfüllung miteinander vermischen und quellen lassen.

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Anschließend die vorbereitete Mandelfüllung aufstreichen.

Einwaage
Mandelfüllung: ca. 160 g

Danach die entsteinten Zwetschgen auflegen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten
Nach der Gare abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit den gehobelten und gerösteten Mandeln bestreuen.

Verkehrsbezeichnung: Hefengebäck mit Zwetschgen

Mandelkränze Rezeptur für 10 Stück à ca. 660 g

| | |
|---|-------------------------|
| Teig: KOMPLET Quark-Hefefein (siehe Grundrezeptur) | 3.000 g |
| Füllung: KOMPLET Mandelfüllung Wasser | 1.570 g 950 g |
| Dekor: Aprikosenkonfitüre KOMPLET Magic Fondant (siehe Grundrezeptur) Mandeln, gehobelt, geröstet | 500 g 500 g 100 g |
| Gesamtgewicht | 6.620 g |

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 1 Minute 1. Stufe
ca. 8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten



Mandelkränze (Fortsetzung)

Alle Zutaten der Mandelfüllung vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Nach der Teigruhe Stücke abwägen, länglich aufarbeiten, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen.

Teigeinwaage: ca. 300 g pro Stück
Teigruhe: ca. 15 Minuten
Teigstärke: ca. 3 mm

Die Mandelfüllung aufstreichen und den Teig aufrollen.

Einwaage
Mandelfüllung: ca. 250 g pro Stück

Die Rolle der Länge nach durchschneiden, zu einem Zopf flechten, in eine vorbereitete Kranzform einlegen und auf Gare stellen.

Kranzform: ca. Ø 20 cm
Stückgare: ca. 30 Minuten

Nach der Stückgare abbacken.

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

Nach dem Backen aprikotieren, glasieren und mit den gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen.

Einwaage
Aprikosenkonfitüre: ca. 50 g pro Stück
Einwaage Fondant: ca. 50 g pro Stück
Einwaage Mandeln: ca. 50 g pro Stück

Verkehrsbezeichnung: Hefengebäck mit Mandelfüllung

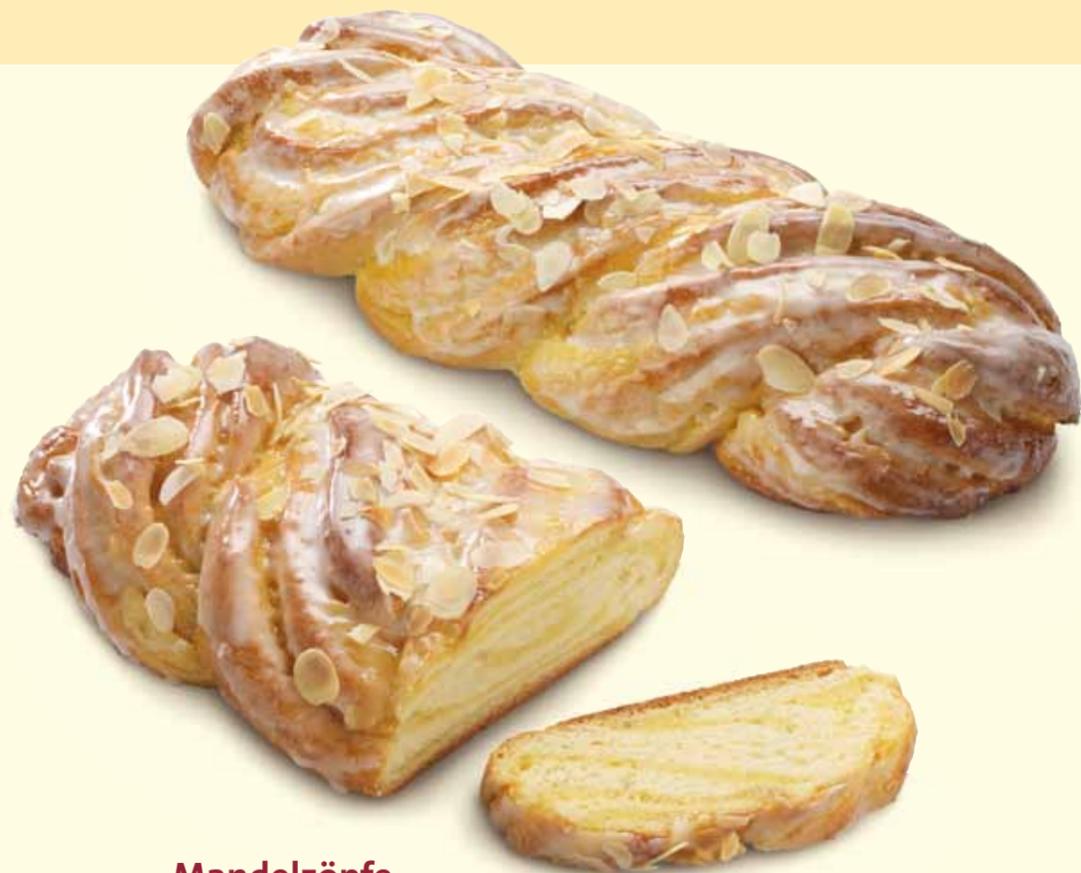
Grundrezeptur KOMPLET Magic Fondant

| | |
|------------------------------|----------------|
| KOMPLET Magic Fondant | 1.000 g |
| Wasser | 30 g |
| Gesamtgewicht | 1.030 g |

Verarbeitung:
KOMPLET Magic Fondant mit dem Wasser verrühren und auf ca. 35 °C erwärmen.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Quark-Hefefein



Mandelzöpfe
Rezeptur für 12 Stück à ca. 575 g

| | |
|---|---------|
| Teig: | |
| KOMPLET Quark-Hefefein (siehe Grundrezeptur) | 3.180 g |
| Füllung: | |
| KOMPLET Mandelfüllung | 1.500 g |
| Wasser | 900 g |
| Dekor: | |
| Aprikosenkonfitüre | 600 g |
| KOMPLET Magic Fondant (siehe Grundrezeptur Seite 3) | 600 g |
| Mandeln, gehobelt, geröstet | 120 g |
| Gesamtgewicht | 6.900 g |

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 1 Minute 1. Stufe
ca. 8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Alle Zutaten der Mandelfüllung mit dem groben Besen oder Flachteigschläger in der 1. Stufe vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Nach der Teigruhe Stücke abwägen, länglich aufarbeiten, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen.

| | |
|-----------------------|---|
| Teigeinwaage: | ca. 265 g pro Stück |
| Teigruhe: | ca. 15 Minuten |
| Teigstärke: | ca. 3 mm |
| | Die Mandelfüllung aufstreichen und den Teig aufrollen. |
| Einwaage | |
| Mandelfüllung: | ca. 200 g pro Stück |
| | Die Rolle der Länge nach durchschneiden, zu einem Zopf flechten und auf Gare stellen. |
| Stückgare: | ca. 30 Minuten |
| | Nach der Gare abbacken. |

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren und glasieren und mit den gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen.

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Einwaage | |
| Aprikosenkonfitüre: | ca. 50 g pro Stück |
| Einwaage Fondant: | ca. 50 g pro Stück |
| Einwaage Mandeln: | ca. 50 g pro Stück |

Verkehrsbezeichnung: Hefengebäck mit Mandelfüllung



Gourmet-Krone
Rezeptur für 3 Stück
à ca. 850 g

| | |
|-------------------------------|-------|
| Teig: | |
| KOMPLET Quark-Hefefein | 820 g |
| Butter, kalt | 65 g |
| Hefe | 40 g |
| Vollei | 50 g |
| Wasser | 295 g |

Zum Tourieren:
Ziehmarginare, Platte 525 g

Füllung:
KOMPLET Mandelfüllung mit Vollei
(siehe Grundrezeptur) 600 g

Zum Abglänzen:
Aprikosenkonfitüre 60 g
KOMPLET Magic Fondant
(siehe Grundrezeptur Seite 3) 90 g

Dekor:
Mandeln, gehobelt, geröstet 15 g

Gesamtgewicht 2.560 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Den Teig tourieren, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen.

| | |
|----------------------|-------------------|
| Teigeinwaage: | ca. 1.270 g |
| Zieh fett: | ca. 525 g |
| Touren: | 4 einfache Touren |
| Teigruhe: | ca. 30 Minuten |
| Teigstärke: | ca. 2,5 mm |
| Länge: | ca. 150 cm |
| Breite: | ca. 30 cm |



Alle Zutaten der Füllung mit dem groben Besen oder Flachteigschläger in der 1. Stufe verrühren und quellen lassen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten
Quellzeit: ca. 10 Minuten

Nach der Quellzeit die Füllung auf den Teig aufstreichen.

Einwaage Füllung: ca. 600 g

Den Teig der Länge nach einteilen und aufrollen.

Teiglänge: ca. 3 x 150 cm

Den aufgerollten Teig in Stränge schneiden.

Länge: ca. 50 cm

Jeweils 3 Stränge zu einem 3Flechter flechten. Die Zöpfe in die **KOMPLET Gourmet-Krone-Papierform** einlegen und garen.

Stückgare: ca. 50 - 60 Minuten

Nach der Stückgare abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten

Nach dem Erkalten aprikotieren, mit **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und mit den gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen.

Verkehrsbezeichnung: Dänischer Plunder

Grundrezeptur KOMPLET Mandelfüllung mit Vollei

| | |
|------------------------------|---------|
| KOMPLET Mandelfüllung | 1.000 g |
| Wasser | 400 g |
| Vollei | 200 g |
| Gesamtgewicht | 1.600 g |

Verarbeitung:
Alle Zutaten miteinander vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Quark-Hefefein



Quark-Apfel

Rezeptur für 15 Stück à ca. 480 g

| | |
|--|----------------|
| Teig: | |
| KOMPLET Quark-Hefefein | 2.200 g |
| Butter, kalt | 500 g |
| Hefe | 120 g |
| Vollei | 130 g |
| Wasser | 650 g |
| Füllung: | |
| KOMPLET Apfel | 1.800 g |
| Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur) | 1.200 g |
| Zum Bestreichen: | |
| Butter, aufgelöst | 600 g |
| Zum Aufstreuen: | |
| Zucker | 75 g |
| KOMPLET Neuschnee | 50 g |
| Gesamtgewicht | 7.325 g |

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 1 Minute 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 °C
Den Teig zu Ballen abwägen.

Teigeinwaage: ca. 900 g
Ballengare: ca. 15 Minuten

Nach der Ballengare die Ballen abpressen, die Teiglinge in vorbereitete Quarkstollenringe (18 x 10,5 cm, 5 cm hoch) einlegen und auf Gare stellen.

Einwaage: 8 Stück à ca. 30 g
Stückgare: ca. 60 Minuten



Quarkstollen Rezeptur für 4 Stück à ca. 640 g

| | |
|---|----------------|
| Teig: | |
| KOMPLET Quark-Hefefein | 1.000 g |
| KOMPLET Backpulver | 65 g |
| Butter, kalt | 200 g |
| Speisequark | 200 g |
| Vollei | 135 g |
| Wasser | 200 g |
| Früchtemischung: | |
| Sultaninen | 150 g |
| Mandeln, gestiftet, geröstet | 150 g |
| Orangeat, gewürfelt | 50 g |
| Zitronat, gewürfelt | 50 g |
| Rum | 50 g |
| Auflage: | |
| Backfeste Quarkfüllung aus KOMPLET Gourmet Käsekuchen (siehe Grundrezeptur) | 160 g |
| Dekor: | |
| Butter, aufgelöst | 120 g |
| Zucker | 40 g |
| Gesamtgewicht | 2.570 g |

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Früchtemischung einen Tag vor der Weiterverarbeitung mit dem Rum einweichen und abgedeckt stehen lassen.
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 3 Minuten 2. Stufe

Zum Schluss die Früchtemischung in der 1. Stufe kurz unterarbeiten.

Die Teigstücke abwägen, aufarbeiten und in vorbereitete Quarkstollenringe einlegen.

Nach der Gare die KOMPLET Apfel-Füllung in den gegarten Teig eindressieren und die Butterstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage
Apfelfüllung: ca. 120 g pro Stück
Einwaage
Butterstreusel: ca. 80 g pro Stück
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Backen die noch heißen Gebäcke mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Nach dem Erkalten mit KOMPLET Neuschnee absieben.

Einwaage
Zucker: ca. 5 g pro Stück
Einwaage
Neuschnee: ca. 3 g pro Stück

Verkehrsbezeichnung: Hefengebäck mit Äpfeln

Grundrezeptur für Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel

| | |
|-------------------------|----------------|
| KOMPLET Mürb + Streusel | 1.000 g |
| Butter, temperiert | 500 g |
| Gesamtgewicht | 1.500 g |

Verarbeitung:
Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.



Teigeinwaage: ca. 560 g pro Stück

Die Backfeste Quarkfüllung laut Grundrezeptur herstellen.

Die Teigstücke längs ca. 2 cm tief einschneiden und die Quarkfüllung eindressieren und abbacken.

Einwaage
Quarkfüllung: ca. 40 g pro Stück
Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Backen buttern und zuckern.

Verkehrsbezeichnung: Quarkstollen

Grundrezeptur Backfeste Quarkfüllung

| | |
|----------------------------|----------------|
| KOMPLET Gourmet Käsekuchen | 1.000 g |
| Speisequark | 1.000 g |
| Speiseöl | 150 g |
| Vollei | 100 g |
| Wasser | 900 g |
| Gesamtgewicht | 3.150 g |

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

Besonderer Hinweis:
Die Flüssigkeitszugabe sollte der Quarkfestigkeit angepasst werden.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Quark-Hefefein



Mandelstange

Rezeptur für 24 Stück à ca. 116 g

| | |
|--|--|
| Teig: | |
| KOMPLET Quark-Hefefein | 1.000 g |
| Butter, kalt | 80 g |
| Hefe | 50 g |
| Vollei | 60 g |
| Wasser | 400 g |
| Zum Tourieren: | |
| Ziehmarginare, Platte | 300 g |
| Zum Bestreichen: | |
| KOMPLET Mandelfüllung mit Vollei (siehe Grundrezeptur Seite 5) | 600 g |
| Zum Abglänzen: | |
| Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur Seite 9) | 180 g |
| Zum Aufstreuen: | |
| Mandeln, gehobelt | 120 g |
| Gesamtgewicht | 2.790 g |
| Verarbeitung: | |
| Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. | |
| Knetzeit (Spirale): | 2 Minuten 1. Stufe 3 Minuten 2. Stufe |
| Teigtemperatur: | ca. 24 °C |
| Teigruhe: | ca. 10 Minuten |
| Den Teig tourieren, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen. | |

| | |
|---|-------------------|
| Teigeinwaage: | ca. 1.590 g |
| Ziehmarginare: | ca. 300 g |
| Touren: | 3 einfache |
| Teigruhe: | ca. 30 Minuten |
| Anschließend den tourierten Teig ausrollen und mit der angerührten Mandelfüllung bestreichen. | |
| Teigstärke: | ca. 3 mm |
| Länge: | ca. 120 cm |
| Breite: | ca. 30 cm |
| Einwaage | |
| Mandelfüllung: | ca. 600 g |
| Den Teig der Breite nach zusammenlegen und in Stücke portionieren. | |
| Stückbreite: | ca. 5 cm |
| Die Teiglinge gegeneinander verdrehen, in die gehobelten Mandeln drücken und danach auf Gare stellen. | |
| Einwaage | |
| gehobelte Mandeln: | ca. 5 g pro Stück |
| Stückgare: | ca. 45 Minuten |
| Nach der Gare mit Schwaden abbacken. | |
| Backtemperatur: | ca. 200 °C |
| Backzeit: | ca. 18 Minuten |
| Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen. | |
| Verkehrsbezeichnung: | Plunder |



Mohnschleife

Rezeptur für 24 Stück à ca. 119 g

| | |
|---|--|
| Teig: | |
| KOMPLET Quark-Hefefein | 1.000 g |
| Butter, kalt | 80 g |
| Hefe | 50 g |
| Vollei | 60 g |
| Wasser | 400 g |
| Zum Tourieren: | |
| Ziehmarginare, Platte | 300 g |
| Zum Bestreichen: | |
| KOMPLET Mohnfülle (siehe Grundrezeptur) | 600 g |
| Zum Abglänzen: | |
| Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur) | 180 g |
| KOMPLET Magic Fondant (siehe Grundrezeptur Seite 3) | 200 g |
| Gesamtgewicht | 2.870 g |
| Verarbeitung: | |
| Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. | |
| Knetzeit (Spirale): | 2 Minuten 1. Stufe 3 Minuten 2. Stufe |
| Teigtemperatur: | ca. 24 °C |
| Teigruhe: | ca. 10 Minuten |
| Den Teig tourieren, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen. | |
| Teigeinwaage: | ca. 1.590 g |
| Ziehmarginare: | ca. 300 g |
| Touren: | 3 einfache |
| Teigruhe: | ca. 30 Minuten |
| Anschließend den tourierten Teig ausrollen und mit der angerührten Mohnfülle bestreichen. | |
| Teigstärke: | ca. 3 mm |
| Länge: | ca. 120 cm |
| Breite: | ca. 30 cm |
| Einwaage | |
| Mohnfülle: | ca. 600 g |

Den Teig der Breite nach zusammenlegen und in Stücke einteilen.

Stückbreite: ca. 5 cm

Die Stücke in der Mitte der Länge nach einschneiden. Ein Teigende durch den Einschnitt ziehen.

Stückgare: ca. 45 Minuten
Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 200 °C
Backzeit: ca. 18 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen und mit KOMPLET Magic Fondant glasieren.

Verkehrsbezeichnung: Plunder

Grundrezeptur Mohnfülle

| | |
|-----------------------------|----------------|
| KOMPLET Mohnfülle - trocken | 1.000 g |
| Brösel | 200 g |
| Wasser | 700 g |
| Gesamtgewicht | 1.900 g |

Verarbeitung:
Alle Zutaten miteinander verrühren und kurz quellen lassen.

Besonderer Hinweis:
Damit die Masse schnell verarbeitungsfähig ist, sollte das Wasser heiß zugegeben werden.

Grundrezeptur für 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!