

# KOMPLET Walnussfüllung

Feinste Füllung für feinste Gebäcke!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG  
SCHMACKHAFTER WALNUSSFÜLLUNGEN



## Grundrezeptur Walnussfüllung für Walnuss-Tarte

<b>Füllung:</b>	
<b>KOMPLET Walnussfüllung</b>	2.000 g
Wasser	1.400 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>3.400 g</b>

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Füllung zusammen verrühren

**Abstezeit:** ca. 15 Minuten

## Grundrezeptur Mürbteig

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>	1.000 g
Butter/Margarine	300 g
Eier	100 g
Wasser	50 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.450 g</b>

## Walnuss-Tarte mit Walnussfüllung Rezeptur für 4 Kuchen

**Verarbeitung:**  
Vorbereitete konische Form (22 / 26 cm) ca. 3 cm hoch mit Mürbteig (siehe **Grundrezeptur Mürbteig**) auslegen und mit Marmelade bestreichen.

**Einwaage Mürbteig:** 300 g  
**Ausrollstärke:** 3,5 mm  
Füllung aus **KOMPLET Walnussfüllung** (siehe **Grundrezeptur Walnussfüllung für Walnuss-Tarte**) in die vorbereiteten Formen einwiegen und glatt streichen.

**Einwaage Füllung:** 700 g  
Den verbleibenden Mürbteigrand umschlagen und mit Eistreiche bestreichen.

**Einwaage Mürbteig:** 150 g  
**Ausrollstärke:** 3,5 mm  
Mürbteiggitter mit Eistreiche bestreichen und backen.

**Backtemperatur:** 200° - 210° C  
**Backzeit:** ca. 30 Minuten

## Grundrezeptur Walnussfüllung z.B. für Flechtegebäcke

<b>Füllung:</b>	
<b>KOMPLET Walnussfüllung</b>	1.000 g
Wasser	300 g
Vollei	150 g
<b>Gesamtmasse</b>	<b>1.450 g</b>

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Füllung zusammen verrühren

**Abstezeit:** ca. 15 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen  
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

Aus Gutem das Beste backen!