

KOMPLET Walnussfüllung

Feinste Füllung für feinste Gebäcke!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
SCHMACKHAFTER WALNUSSFÜLLUNGEN



Grundrezeptur Walnussfüllung z.B. für Flechtgebäcke

Füllung:	
KOMPLET Walnussfüllung	1.000 g
Wasser	300 g
Vollei	150 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.450 g
Verarbeitung:	
Alle Zutaten der Füllung zusammen verrühren	
Abstezeit:	ca. 15 Minuten

Grundrezeptur Walnussfüllung für Walnuss-Tarte

Füllung:	
KOMPLET Walnussfüllung	2.000 g
Wasser	1.400 g
<hr/>	
Gesamtmasse	3.400 g
Verarbeitung:	
Alle Zutaten der Füllung zusammen verrühren	
Abstezeit:	ca. 15 Minuten

Grundrezeptur Mürbteig

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

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

Aus Gutem das Beste backen!