

Für jeden ein Stückchen . . .

Die neue KOMPLET Lotus - Vario - Form



KOMPLET Jogosoft

WINTERMÄRCHEN
SCHLESISCHE-MOHN-PFLAUME
PFLAUMEN-WALNUSSKUCHEN
HOLSTEINER KIRSCH-MOHN
APFEL-KARREE

KOMPLET Quarkfülle

ELSÄSSER-QUARK-KIRSCH

KOMPLET Honig-Lebkuchen

FRÄNKISCHER ADVENTSZAUBER

KOMPLET Black Soft

RÜDESHEIMER SCHOKOKUCHEN
MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN
ADVENTSWELLE

KOMPLET Valbella Soft

WINTER-APFELKUCHEN

KOMPLET Jogofine 50

WEIHNACHTS-APFELKUCHEN
SCHOKOSTOLLEN

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter

WINTER-BUTTERKUCHEN

KOMPLET Almkruste 20

MAILÄNDER DOMBROT
MAILÄNDER OLIVENBROT

KOMPLET Pan Doro

GEMÜSE-QUICHE
LAUCHKUCHEN
ZWIEBELKUCHEN

Mit den neuen KOMPLET Lotus-Vario-Formen verwöhnen Sie Ihre Kunden.

Bieten Sie Ihnen auf ganz einfache Weise unterschiedliche Kuchenvielfalt in unseren attraktiven KOMPLET Lotus-Vario-Formen an.

Ihre Theke wird nicht nur optisch aufgewertet, sondern auch die Gebäckvielfalt aus Ihrer Backstube ist auf einen Blick von Ihrem Kunden zu erkennen.

Ganz exklusiv bekommen Sie die Spezial-Papierbackformen KOMPLET Lotus-Vario-Form und die Rezepturen von uns.



Aus Gutem das Beste backen!

Für jeden ein Stückchen . . .

Die neue KOMPLET Lotus - Vario - Form



DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

Starten Sie mit unseren neuen **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** in die neue Welt der Spezial-Papierbackformen.

- temperaturstabil von $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $+280\text{ }^{\circ}\text{C}$
- für Mikrowelle geeignet
- müheloses Auslösen der Gebäcke durch Antihafteffekt
- geschmacks- und geruchsneutral
- Verkürzung der Produktionsabläufe: Das Einfetten und Reinigen der Backformen entfällt
- ideale Grundform (17x17) für den Transport in Standard-Transportkörben und Ausstellblechen
- Erweiterung Ihrer Snack-Theke (einzeln entnehmbar)
- individuelles Zusammenstellen der Gebäcke
- optische Aufwertung Ihrer Verkaufstheke
- übersichtliche und appetitliche Darstellung Ihrer Gebäckvielfalt
- vereinfachte und schnellere Verkaufsabwicklung der bereits verpackten Endprodukte



Halbiert oder geviertelt:
Ihre Gebäcke in der **KOMPLET Lotus-Vario-Form** etwas für echte Genießer und ideal für Single-Haushalte!



Wintermärchen

KOMPLET Jogosoft



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 6 Stück

Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.100 g
KOMPLET Honig Lebkuchen	275 g
Honig	55 g
Speiseöl	550 g
Wasser	660 g

Gesamtmasse 2.640 g

Dekor:

KOMPLET Magic Fondant	300 g
KOMPLET Kiddy Choco	30 g

Gesamtdekor 330 g

Gesamtgewicht 2.970 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und in die **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** verteilen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 430 g pro Stück
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 25 - 30 Minuten

Nach dem Erkalten mit Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und beliebig mit **KOMPLET Kiddy Choco** ausgarnieren.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Schlesische-Mohn-Pflaume

KOMPLET Jogosoft



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 11 Stück

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	1.150 g
KOMPLET Mohnfülle-trocken	600 g
<hr/>	
Gesamtmasse	3.850 g
Fruchtauflage:	
TK-Pflaumen, aufgetaut	1.760 g
Auflage:	
Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezept unten rechts)	1.100 g
Dekor:	
KOMPLET Neuschnee	77 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	6.787 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 350 g pro Form

Die aufgetauten TK-Pflaumen verteilen, die Butterstreusel gleichmäßig aufstreuen und abbacken.

Einwaage
TK-Pflaumen, aufgetaut: ca. 160 g
Einwaage Butterstreusel: ca. 100 g
Backtemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit KOMPLET Neuschnee absieben.

Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

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

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Pflaumen-Walnusskuchen

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.850 g
Fruchtauflage:	
TK-Pflaumen, aufgetaut	1.500 g
Auflage:	
Walnusskerne, Bruch	200 g
Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patissiere	250 g
Wasser	500 g
Pflaumenmus	500 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	1.250 g
Dekor:	
Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept unten rechts)	500 g
Hagelzucker	80 g
<hr/>	
Gesamtdekor	580 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	6.380 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen verteilen.

Einwaage Masse: ca. 270 g pro Stück

Die Zutaten der Cremeauflage aufschlagen und tupfenförmig auf der Rührmasse verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 125 g pro Stück

Die Pflaumen gleichmäßig verteilen, den Walnussbruch aufstreuen und abbacken.



Einwaage Fruchtauflage: ca. 150 g pro Stück

Einwaage Walnussbruch: ca. 20 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Aus Gutem das Beste backen!

Holsteiner Kirsch-Mohn

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g
Gesamtmasse	2.850 g

Auflage:

KOMPLET Mohnfülle-trocken	500 g
KOMPLET Creme Patissiere	125 g
Brösel	100 g
Margarine, weich	125 g
Wasser	650 g
Vollei	50 g
Gesamtauflage	1.550 g

Fruchtauflage:

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche	1.400 g
--------------------------------------	---------

Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	200 g
Gesamtgewicht	6.000 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 280 g pro Stück

Alle Zutaten der Auflage mit dem Flachteigschläger kurz glatt rühren.

Zuerst die Mohnfüllung und danach die KOMPLET Kiddy Schwarze Kirsche gitterförmig aufdressieren und abbacken.

Einwaage Mohnfüllung: ca. 140 g

Einwaage Fruchtauflage: ca. 140 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen.

Aus Gutem das Beste backen!

Holsteiner Kirsch-Mohn

KOMPLET Jogosoft



MEISTERTIPP:

DIE MOHNMASSE NUR KURZ GLATT RÜHREN, UM
EIN AUFSCHLAGEN DER MARGARINE ZU
VERHINDERN!

Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g

Gesamtgewicht 1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Apfel-Karree

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g

Gesamtmasse 2.850 g

Cremeauflage:

KOMPLET Creme Patissiere	350 g
Apfelsaft	500 g
Wasser	500 g

Gesamt Cremeauflage 1.350 g

Fruchtauflage:

Äpfel, frisch 3.000 g

Auflage:

Mandeln, gehobelt 100 g

Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	450 g
Hagelzucker	50 g

Gesamtdekor 500 g

Gesamtgewicht 7.800 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 280 g

Die Zutaten der Cremeauflage aufschlagen und tupfenförmig auf der Rührmasse verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Creme: ca. 135 g

Aus Gutem das Beste backen!

Apfel-Karree

KOMPLET Jogosoft



Pro Form 4 halbe karreeförmig eingeschnittene Äpfel auflegen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und abbacken.

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

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz gelb** abglänzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Elsässer-Quark-Kirsch

KOMPLET Quarkfülle



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 6 Stück

Teig:

Butterstreusel aus
KOMPLET Mürb + Streusel
(siehe Grundrezept Rückseite) 540 g

Masse:

KOMPLET Quarkfülle 525 g
Zucker 150 g
Speisequark 1.225 g
Speiseöl 250 g
Vollerei 300 g
Wasser 875 g

Gesamtmasse 3.325 g

Fruchtauflage:

KOMPLET Kiddy Fruit Schwarze Kirsche 1.260 g

Dekor:

Geleeguss aus
KOMPLET Fruchtglanz gelb
(siehe Grundrezept Rückseite) 200 g

Gesamtgewicht 5.325 g

Verarbeitung:

Den Mürbteigstreusel in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen streuen und anbacken.

Einwaage Mürbteig: ca. 90 g pro Form

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 11 Minuten

Die Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glatt rühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Form einfüllen. Danach 5 Streifen KOMPLET Kiddy Fruit schwarze Kirsche aufdressieren und abbacken.

Einwaage Käsekuchenmasse: ca. 530 g pro Form

Einwaage Kiddy Kirsche: ca. 210 g pro Form

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen.

MEISTERTIPP:

EIN EINSTREUEN VON STREUSELN IN DIE FORM
ERSPART EIN AUSROLLEN DES MÜRBTEIGES!

Aus Gutem das Beste backen!

Elsässer-Quark-Kirsch

KOMPLET Quarkfülle



Grundrezeptur Butterstreusel

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.

Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Fränkischer Adventszauber

KOMPLET Honig Lebkuchen



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 7 Stück

Teig:	
KOMPLET Honig Lebkuchen	1.000 g
KOMPLET Nusska	500 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	450 g
Zucker	250 g
Weizenmehl, Type 550	250 g
Vollei	100 g
Honig	300 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtteig	3.850 g
Zum Unterrühren:	
Mandeln, gestiftet	400 g
Dekor:	
KOMPLET Magic Fondant	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	4.450 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, ausser den gestifteten Mandeln, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen. Die Mandeln zum Schluss unterrühren und die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 525 g pro Form
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Erkalten dünn mit Fondant aus KOMPLET Magic Fondant glasieren.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Rüdesheimer-Schokokuchen

KOMPLET Black Soft



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 7 Stück

Black Soft Masse:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse Black Soft 1.850 g

Jogosoft Masse:

KOMPLET Jogosoft	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	300 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	200 g
Weinbrand	200 g

Gesamtmasse Jogosoft 1.750 g

Zum Unterrühren:

KOMPLET Schokotropfen	70 g
-----------------------	------

Dekor:

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	140 g
Schokospäne	50 g

Gesamtdekor 190 g

Gesamtgewicht 3.860 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der **Black Soft Masse** mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** gleichmäßig verteilen.

Einwaage

Black Soft Masse: ca. 240 g

Alle Zutaten der **Jogosoft Masse** mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die **KOMPLET Schokotropfen** am Schluss unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Rüdesheimer-Schokokuchen

KOMPLET Black Soft



Die Jogosoft Masse gleichmäßig auf die Black Soft Masse aufstreichen und backen.

Einwaage

Jogosoft Masse: ca. 220 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz gelb** abglänzen und mit Schokospänen ausgarnieren.

Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Mandarinen-Schmand-Kuchen

KOMPLET Black Soft



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 9 Stück

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 1.850 g

Auflage:	
KOMPLET Creme Patissiere	750 g
Wasser	1.200 g
Mandarinen-Orangen (Dosenfrüchte)	850 g
Schmand	1.700 g

Gesamtauflage 4.500 g

Dekor:	
Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept unten rechts)	180 g
Pistazienkerne, gehackt	25 g

Gesamtdekor 205 g

Gesamtgewicht 6.555 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

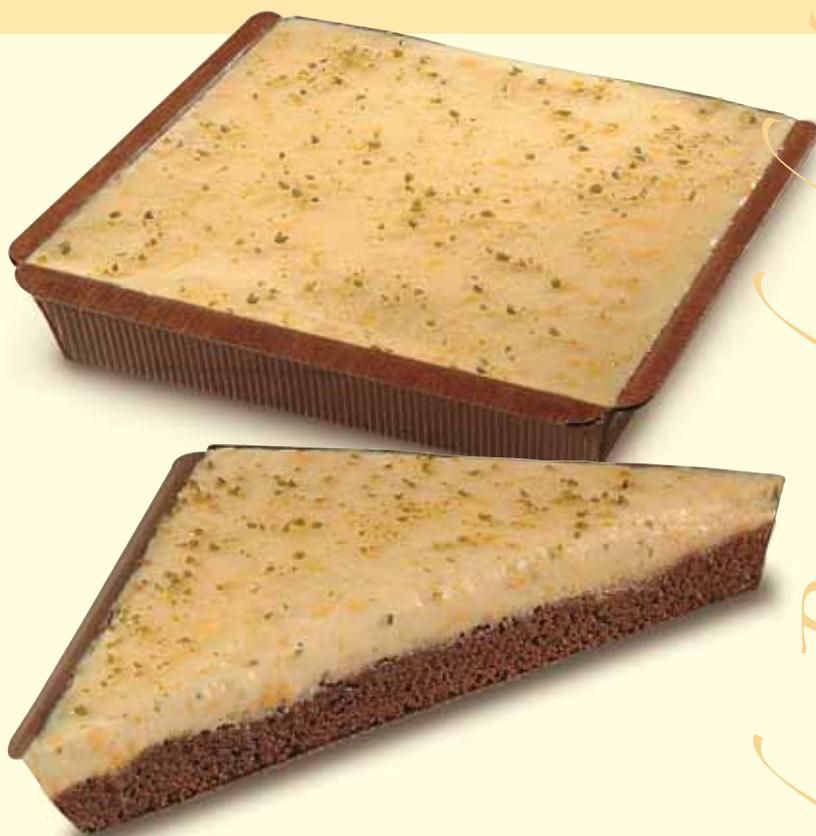
Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 200 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

Nach dem Erkalten, alle Zutaten der Auflage glatt rühren, auf den Formen verteilen und glatt streichen.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Auflage: ca. 400 g

Die Formen kühl stellen, mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und mit Pistazienkernen bestreuen.

Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g

Gesamtgewicht 1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Aus Gutem das Beste backen!

Adventswelle

KOMPLET Black Soft



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 10 Stück

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.500 g
Lebkuchengewürz	25 g
Speiseöl	675 g
Wasser	300 g
Vollei	300 g
Gesamtmasse	2.800 g
<hr/>	
Fruchtauflage:	
Birnen, Segmente (Dosenfrüchte)	1.000 g
Butterstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezept Rückseite)	440 g
Gesamt Fruchtauflage	1.440 g
<hr/>	
Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Denise	800 g
Wasser	2.000 g
Zimt, gemahlen	5 g
Gesamt Cremeauflage	2.805 g
<hr/>	
Dekor:	
Birnen, Segmente (Dosenfrüchte)	700 g
Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	200 g
Schokospäne	60 g
Gesamtdekor	960 g
Gesamtgewicht	8.005 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 250 g pro Stück

Die Birnen gleichmäßig verteilen, die Butterstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Birnen: ca. 100 g pro Form

Einwaage Streusel: ca. 40 g pro Form

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten, alle Zutaten der Cremeauflage aufschlagen, auf den Formen verteilen, glatt streichen und abkämmen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 260 g

Die Creme mit Birnensegmenten belegen, mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und mit Schokospänen dekorieren.

Aus Gutem das Beste backen!

Adventswelle

KOMPLET Black Soft



Grundrezeptur Butterstreusel

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.

Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Winter - Apfelkuchen

KOMPLET Valbella Soft



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 9 Stück

Masse:

KOMPLET Valbella Soft	1.500 g
Speiseöl	675 g
Vollei	450 g
Wasser	120 g
Zimt, gemahlen	15 g
Nelken, gemahlen	2 g

Gesamtmasse 2.762 g

Auflage:

Dunstapfelstücke (Dosenfrüchte) 1.800 g

Belag und Dekor:

Florenta-Nuss-Streusel (siehe Grundrezept unten rechts) 670 g

Gesamtgewicht 5.232 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Masse in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen gleichmäßig verteilen.

Einwaage Masse: ca. 300 g pro Stück

Die Dunstapfelstücke auflegen, die Florenta-Nuss-Streusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage

Dunstapfelstücke: ca. 200 g pro Form

Einwaage

Florenta-Nuss-Streusel: ca. 75 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

MEISTERTIPP:

STATT DUNSTAPFELSTÜCKE KÖNNEN AUCH FRISCHE ÄPFEL VERWENDET WERDEN.

Grundrezeptur Florenta-Nuss-Streusel

KOMPLET Mürb + Streusel	180 g
Butter	90 g
Haselnüsse, gehobelt	270 g
KOMPLET Florenta	135 g
Gesamtgewicht	675 g

Verarbeitung:

Aus KOMPLET Mürb + Streusel und Butter, Streusel herstellen. Diese mit KOMPLET Florenta und den Haselnüssen trocken mischen.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Weihnachtsapfelkuchen

KOMPLET Jogofine 50



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 14 Stück

Teig:	
KOMPLET Jogofine 50	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Butter	500 g
Hefe	140 g
Vollei	300 g
Wasser	450 g

Gesamtteig 3.390 g

Früchtemischung:	
Sultaninen	1.200 g
Orangeat, gewürfelt	200 g
Zitronat, gewürfelt	200 g
Rum	160 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	400 g

Gesamt Früchtemischung 2.160 g

Füllung:	
KOMPLET Kiddy Fruit Apfel	2.800 g

Zum Bestreichen:	
Butter, flüssig	210 g

Dekor:	
KOMPLET Neuschnee	140 g
Zucker	170 g

Gesamtdekor 310 g

Gesamtgewicht 8.870 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Früchtemischung am Vortag mit dem Rum einweichen.

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit: ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Zum Schluss die Früchtemischung zugeben, kurz im 1. Gang unterarbeiten und den Teig entspannen lassen.

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Den Teig auf ca. 4 mm ausrollen und in 17 x 17 cm Stücke schneiden. Benötigt werden 2 Teigstücke pro KOMPLET Lotus-Vario-Form. Ein Teigstück in die KOMPLET Lotus-Vario-Form einlegen.

Teigstärke: ca. 4 mm

Teiggröße: ca. 17 x 17 cm

Teiggewicht: ca. 190 g

Danach KOMPLET Kiddy Fruit Apfel gleichmäßig aufstreichen.

Einwaage Füllung: ca. 200 g pro Stück

Die 2. Teighälfte auf die Apfelfüllung auflegen und auf Gare stellen. Nach der Gare abbacken.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Nach dem Backen, den noch heißen Kuchen mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zucker bestreuen.

Nach dem Erkalten mit KOMPLET Neuschnee absieben.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Aus Gutem das Beste backen!

Schokostollen

KOMPLET Jogofine 50



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 12 Stück

Teig:	
KOMPLET Jogofine 50	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Butter	500 g
Hefe	140 g
Vollei	300 g
Wasser	450 g
Gesamtteig	3.390 g
Früchtemischung:	
Rum	180 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	1.000 g
Gesamt Früchtemischung	1.180 g
Zum Unterkneten:	
KOMPLET Schokotropfen	390 g
Hagelzucker	390 g
Gesamt	780 g
Zum Bestreichen:	
Butter, flüssig	210 g
Dekor:	
Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb (siehe Grundrezept Rückseite)	500 g
Schokospäne	60 g
Gesamtdekor	560 g
Gesamtgewicht	6.120 g

Verarbeitung:

Die gerösteten Mandelsplitter am Vortag mit dem Rum einweichen.

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit: ca. 2 Minuten 1. Stufe
ca. 8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Zum Schluss die eingeweichten Mandelsplitter, die KOMPLET Schokotropfen und den Hagelzucker zugeben, kurz im 1. Gang unterarbeiten und den Teig entspannen lassen.

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Den Teig auf ca. 12 mm ausrollen und in 17 x 17 cm Stück schneiden und in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen einlegen und auf Gare stellen.

Teigstärke: ca. 12 mm

Teiggröße: ca. 17 x 17 cm

Teiggewicht: ca. 445 g

Stückgare: ca. 50 Minuten

Nach der Gare abbacken.

Aus Gutem das Beste backen!

Schokostollen

KOMPLET Jogofine 50



Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Nach dem Backen, den noch heißen Kuchen mit flüssiger Butter abstreichen.

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb abglänzen und mit Schokospänen bestreuen.

Grundrezeptur Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken vermischen. In kochendes Wasser einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Winter Butterkuchen

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 8 Stück

Teig:

KOMPLET Spitzenberliner mit Butter	1.000 g
Zucker	50 g
Butter, weich	50 g
Zimt, gemahlen	2 g
Vollei	100 g
Hefe	60 g
Wasser	350 g
Sultaninen	200 g
Gesamtteig	1.812 g

Auflage:

Butter, weich	300 g
KOMPLET Magic Fondant	100 g
Zimt, gemahlen	2 g
Gesamtauflage	402 g

Dekor:

Zucker	160 g
Mandeln, gehobelt	120 g
Gesamtdekor	280 g
Gesamtgewicht	2.494 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, ausser den Sultaninen, einen Teig bereiten. Die Sultaninen zum Schluss kurz unterkneten.

Knetzeit:	ca. 3 Minuten 1. Stufe ca. 8 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe die Teige pro Stück auswiegen oder den gesamten Teig ausrollen und in Quadrate schneiden.

Teigeinwaage:	ca. 200 g pro Form
Teigstärke:	ca. 2,5 mm
Teiggröße:	ca. 17 x 17 cm

Die Teigstück in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen einlegen und auf Gare stellen.

Stückgare:	ca. 40 Minuten
-------------------	----------------

Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10 mm) punktförmig auf den Teig aufdressieren.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 60 g pro Form

Danach mit Mandeln und Zucker bestreuen und abbacken.

Backtemperatur:	ca. 210 °C
Backzeit:	ca. 10 Minuten

Mailänder Dombrot

KOMPLET Almkruste 20



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 50 Stück

Teig:	
KOMPLET Almkruste 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	ca. 7,500 kg
Gesamtteig	ca. 17,650 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
8 - 10 Minuten 2. Stufe

Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.

Teigtemperatur: ca. 26 °C



Direkt nach dem Kneten verwiegen, rund wirken, auf Gärgutträger setzen und kurz ruhen lassen.

Einwaage: 350 g
Teigruhe: 10 - 15 Minuten

Nach der Teigruhe in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen setzen, leicht in die Ecken drücken und auf Gare stellen.

Stückgare: 60 - 70 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur.

Anschließend leicht bemehlen und diagonal über Kreuz mit einem bemehlten Teigschaber eindrücken.

Danach mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 25 - 35 Minuten

MEISTERTIPP:

ALS ALTERNATIVER DEKOR (0,800 KG) EIGNET SICH EBENFALLS EINE MISCHUNG AUS KÜRBISKERNEN (0,400 KG) UND SONNENBLUMENKERNEN (0,400 KG)

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Mailänder Olivenbrot

KOMPLET Almkruste 20



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 51 Stück

Teig:	
KOMPLET Almkruste 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	ca. 7,000 kg
Olivenöl	0,500 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 17,650 kg
Zum Unterkneten:	
grüne Oliven mit Paprikapaste	3,000 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 20,650 kg



Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, ausser den Oliven, einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
8 - 10 Minuten 2. Stufe

Zum Ende der Knetzeit die Oliven kurz unterlaufen lassen.

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Direkt nach dem Kneten verwiegen, rund wirken, auf Gärgutträger setzen und kurz ruhen lassen.

Einwaage: 400 g

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen setzen, leicht in die Ecken drücken und auf Gare stellen.

Stückgare: 60 - 70 Minuten bei Raumtemperatur

Anschließend bemehlen und diagonal über Kreuz mit einem bemehlten Teigschaber eindrücken. Danach mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Aus Gutem das Beste backen!

Gemüse - Quiche

KOMPLET Pan Doro



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 16 Stück

Teig:

KOMPLET Pan Doro	1.000 g
Olivenöl	50 g
Hefe	15 g
Wasser	ca. 650 g

Gesamtteig ca. 1.715 g

Füllung:

TK-Champignons, aufgetaut, geschnitten	2.000 g
TK-Broccoliröschen, aufgetaut	2.000 g
TK-Lauchstreifen, aufgetaut	2.000 g
Gouda, gerieben	800 g
Kochschinken, fein geschnitten	800 g
Sahne	1.600 g
Gemüsebrühe, gekörnt	18 g
Milch	1.600 g
Vollei	800 g
KOMPLET Creme Bechamel	1.000 g

Gesamtfüllung 12.618 g

Gesamtgewicht ca. 14.333 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Direkt nach dem Kneten, Teigstücke zu 800 g abwägen, etwas lang formen und abgedeckt ruhen lassen.

Einwaage: 800 g

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke mit der Ausrollmaschine auf 34 x 68 cm (2 mm dick) ausrollen.

Teigstärke: ca. 2 mm

Teiggröße: ca. 34 x 68 cm



Danach den Teig in Stücke zu 17 x 17 cm (ca. 100 g) einteilen und in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen setzen. (Der Teig sollte bis zur Fertigstellung der Füllung kühl gestellt werden.)

Den Broccoli und die Champignons bei Raumtemperatur auftauen lassen. (Nettogewicht des Broccoli nach dem Auftauen ca. 1.600 g / Champignons 800 - 1.000 g - entspricht einem Gewichtsverlust von ca. 20% beim Broccoli und 50 - 60% bei den Champignons.)

Den Lauch auf einem Weißblech bei 230 °C ca. 20 Minuten anschwitzen bzw. glasig dünsten. (Nettogewicht des Lauches nach dem Dünsten ca. 1.300 g - entspricht einem Gewichtsverlust von ca. 35%.)

Die restlichen Zutaten der Füllung zusammen glatt rühren. Anschließend den Broccoli, Lauch, Kochschinken und den Gouda unter die Masse heben.

Im Anschluss die fertige Füllung in die vorbereiteten KOMPLET Lotus-Vario-Formen füllen und glatt streichen.

Einwaage Füllung: 620 g

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 230 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Lauchkuchen

KOMPLET Pan Doro



Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 16 Stück

Teig:	
KOMPLET Pan Doro	1.000 g
Olivenöl	50 g
Hefe	15 g
Wasser	ca. 650 g

Gesamtteig ca. 1.715 g

Füllung:	
TK-Lauchstreifen, aufgetaut,	5.000 g
Fleischwurst, gewürfelt	1.000 g
Gouda, gerieben	800 g
Sahne	1.600 g
Gemüsebrühe, gekörnt	18 g
Milch	1.600 g
Vollei	800 g
KOMPLET Creme Bechamel	1.000 g

Gesamtfüllung 11.818 g

Auflage:	
Fleischwurst, in Scheiben	1.000 g
Gesamtgewicht	ca. 14.533 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Direkt nach dem Kneten,
Teigstücke zu 800 g abwiegen,
etwas lang formen und abgedeckt
ruhen lassen.

Einwaage: 800 g
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke mit der
Ausrollmaschine auf 34 x 68 cm (2 mm dick)
ausrollen.

Teigstärke: ca. 2 mm
Teiggröße: ca. 34 x 68 cm

Danach den Teig in Stücke zu 17 x 17 cm (ca.
100 g) einteilen und in die **KOMPLET Lotus-Vario-**
Formen setzen. (Der Teig sollte bis zur Fertig-
stellung der Füllung kühl gestellt werden.)
Den Lauch auf einem Weißblech bei 230 °C
ca. 20 Minuten anschwitzen bzw. glasig dünsten.
(Nettogewicht des Lauches nach dem Dünsten
ca. 3.250 g - entspricht einem Gewichtsverlust
von ca. 35%.)

Die restlichen Zutaten der Füllung zusammen
glatt rühren. Anschließend den Lauch, die Fleisch-
wurst und den Gouda unter die Masse heben.
Im Anschluss die fertige Füllung in die vorbe-
reiteten **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** füllen und
glatt streichen.

Einwaage Füllung: 600 g

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden ab-
backen.

Backtemperatur: ca. 230 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Aus Gutem das Beste backen!

Zwiebelkuchen

KOMPLET Pan Doro



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für KOMPLET Lotus-Vario-Form, 16 Stück

Teig:	
KOMPLET Pan Doro	1.000 g
Olivenöl	50 g
Hefe	15 g
Wasser	ca. 650 g
Gesamtteig	ca. 1.715 g

Füllung:	
TK-Zwiebeln, aufgetaut, gewürfelt	6.000 g
Schinkenwürfel, geräuchert	800 g
Sahne	1.600 g
Gemüsebrühe, gekörnt	18 g
Milch	1.600 g
Vollei	800 g
KOMPLET Creme Bechamel	1.000 g
Gesamtfüllung	11.818 g
Gesamtgewicht	ca. 13.533 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur: ca. 25 °C

Direkt nach dem Kneten, Teigstücke zu 800 g abwägen, etwas lang formen und abgedeckt ruhen lassen.

Einwaage: 800 g
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke mit der Ausrollmaschine auf 34 x 68 cm (2 mm dick) ausrollen.

Teigstärke: ca. 2 mm
Teiggröße: ca. 34 x 68 cm

Danach den Teig in Stücke zu 17 x 17 cm einteilen und in die KOMPLET Lotus-Vario-Formen setzen. (Der Teig sollte bis zur Fertigstellung der Füllung kühl gestellt werden.)

Die Zwiebeln und den Schinken auf einem Weißblech bei 230 °C ca. 20 Minuten anschwitzen bzw. glasig dünsten. (Nettogewicht der Zwiebeln nach dem Dünsten ca. 4.000 g / Schinken ca. 550 g - entspricht einem Gewichtsverlust von je ca. 30% der Zwiebeln und des Schinkens.)

Die restlichen Zutaten der Füllung zusammen glatt rühren. Anschließend die Zwiebeln und den Speck unter die Masse heben.

Im Anschluss die fertige Füllung in die vorbereiteten KOMPLET Lotus-Vario-Formen füllen und glatt streichen.

Einwaage Füllung: 600 g

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 230 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99