

# Dinkel-Buttermilch-Birnen-Schnitte

KOMPLET Dinkel Soft Rühr



## Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Dinkel Soft Rühr	800 g
Wasser	400 g
Speiseöl	320 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.520 g
<b>Cremeauflage:</b>	
KOMPLET Creme Patissiere	100 g
Buttermilch	300 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	400 g
<b>Fruchtauflage:</b>	
Birnen, Segmente (Dosenfrüchte)	500 g
<b>Zum Aufstreuen:</b>	
Dinkelstreusel aus KOMPLET Dinkel Soft Rühr (siehe Grundrezeptur)	250 g

### Zum Abglänzen:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur)	125 g
--	-------

---

Gesamtgewicht	2.795 g
---------------	---------

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage Masse:** ca. 1.520 g pro Blech

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die Cremeauflage punktförmig aufdressieren und die Birnensegmente auflegen.  
Die Dinkelstreusel aufstreuen und abbacken.

Aus Gutem das Beste backen!

# Dinkel-Buttermilch-Birnen-Schnitte

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

**Einwaage**  
**Cremeauflage:** ca. 400 g pro Blech  
**Einwaage**  
**Fruchtauflage:** ca. 500 g pro Blech  
**Einwaage**  
**Dinkelstreusel:** ca. 250 g pro Blech  
**Backtemperatur:** ca. 180 - 190 °C  
**Backzeit:** 50 - 55 Minuten  
Nach dem Erkalten mit Aprikosen Geleuß aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen.  
In Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelkuchen mit Buttermilchcreme, Birnen und Dinkelstreusel

## Dinkelstreusel aus KOMPLET Dinkel Soft Rühr

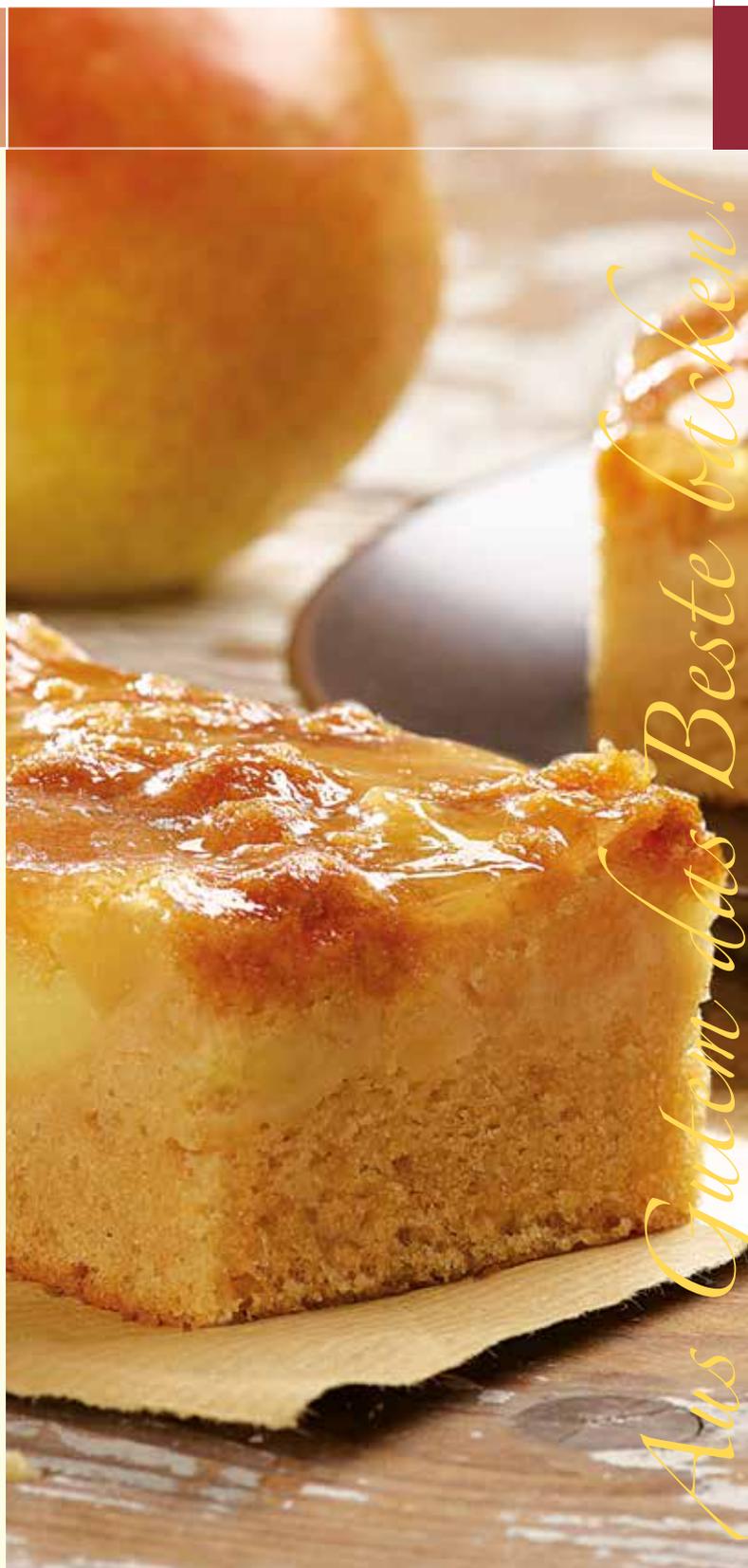
<b>KOMPLET Dinkel Soft Rühr</b>	1.000 g
Zucker	150 g
Butter, temperiert	400 g
Gesamtgewicht	1.550 g

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

## Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

<b>KOMPLET Kiddy Gel Aprikose</b>	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.



Abel + Schäfer, KOMPLET-  
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG  
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

06/16