

Mandel -Gugelhupf

KOMPLET MANDELSOFT
Basismasse

MANDELSOFT	1.000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	300 g
Wasser	300 g
Gesamt Basismasse	2.000 g

zum Ausstreuen der Form

Mandeln, gehobelt	50 g
Gesamt zum Ausstreuen der Form	50 g

Zum Abglänzen

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	100 g
Gesamt Zum Abglänzen	100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen im Schnellgang mit groben Rührbesen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die gefettete und mit Mandeln ausgestreuten Rodonformen, (ca. 2000 ml. Volumen) einfüllen und abbacken.

Einwaage Masse: ca.1000 g / für eine Rodonform mit ca. 2000 ml. Volumen.

Backtemperatur: ca.180 - 190°C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen.

Dekor: ca. 50 g / pro Rodonform



*Beste backen!
Aus Gutem das Beste*



info@komplet.com
www.komplet.com