

# Gourmet Crunchy Schokoriegel mit DANE CHOCO RÜHR

## KOMPLET DANE CHOCO RÜHR

### Basismasse

DANE CHOCO RÜHR	1.000 g
Vollei	300 g
Speiseöl	350 g
Wasser	200 g

Gesamt Basismasse	1.850 g
-------------------	---------

### zum Aufstreichen

KIDDY NOISETTE SOFTY	400 g
Gesamt zum Aufstreichen	400 g

### Zum Aufstreuen

Cornflakes	100 g
Gesamt Zum Aufstreuen	100 g

### zum Überziehen

KIDDY CHOCO	1.000 g
Gesamt zum Überziehen	1.000 g

### Dekor

Dekorspäne, weiss	30 g
Gesamt Dekor	30 g

### Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse:

Backtemperatur:

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte mit KIDDY NOISETTE SOFTY bestreichen und die Cornflakes aufstreuen.



Danach ca. 1 Stunde in der Kühlung stehen lassen.

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 5,5 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Die einzelnen Riegel mit KIDDY CHOCO überziehen und mit weißen Dekorspänen dekorieren.

*Aus Gutem das Beste backen!*

