

# Mandel-Orangen-Gugelhupf mit MANDELSOFT

KOMPLET MANDELSOFT

## Basismasse

MANDELSOFT	1.000 g
Speiseöl	300 g
Vollei	400 g
Orangensaft	300 g
Orangenpaste	30 g
Gesamt Basismasse	2.030 g

## zum Ausstreuen der Form

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

## zum Überziehen

MAGIC FONDANT, Fondant mit Orangenpaste, Grundrezept	240 g
Gesamt zum Überziehen	240 g

## Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen im Schnellgang mit dem 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 KOMPLET Magic Fondant mit Orangenpaste ( s. Grundrezept ) überziehen.

Einwaage KOMPLET Magic Fondant mit Orangenpaste: ca. 120g pro Rodonform



*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com