

# Mandel-Stachelbeer-Baiser-Schnitte, 60 x 20 cm

**KOMPLET MANDELSOFT**
**Basismasse**

MANDELSOFT	800 g
Speiseöl	240 g
Vollei	320 g
Wasser	240 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.600 g</b>

**Zum Aufstreuen**

Stachelbeeren, gefroren	800 g
<b>Gesamt Zum Aufstreuen</b>	<b>800 g</b>

**Auflage**

MERINGUE	75 g
Wasser	250 g
Zucker	450 g
<b>Gesamt Auflage</b>	<b>775 g</b>

**Verarbeitung:**

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1600 g

Die Stachelbeeren auf der Rührmasse gleichmäßig verteilen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Stachelbeeren:	ca. 800 g
-------------------------	-----------

Backtemperatur:	ca. 190° C
Backzeit:	ca. 35 - 40 Minuten

Für die Baisermasse MERINGUE und Wasser verrühren und mit ca. der gleichen Menge Zucker mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.



Anschließend den restlichen Zucker unter die aufgeschlagene Baiserauflage rühren. Die fertige Baiserauflage auf den gebackenen Kuchen gleichmäßig aufstreichen, nach Wunsch ausgarnieren und im Ofen, nur mit Oberhitze ( eventuell mit Unterblech ) kurz abflämmen.

Aufschlagzeit:	ca. 8 - 10 Minuten
Einwaage Baiserauflage:	ca. 775 g
Backtemperatur: Oberhitze )	ca. 220° C ( nur
Backzeit:	ca. 8 - 10 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke ( z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech ) einteilen und schneiden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

