

# Doppel-Nussschnitte, 60 x 20 cm mit MANDELSOFT

## KOMPLET MANDELSOFT

### Basismasse

MANDELSOFT	500 g
Speiseöl	150 g
Vollei	200 g
Wasser	150 g
Gesamt Basismasse	1.000 g

### für die Nusssandmasse

VALBELLA SOFT	500 g
Speiseöl	225 g
Vollei	150 g
Wasser	40 g
Gesamt für die Nusssandmasse	915 g

### Zum Aufdressieren

KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	300 g
Gesamt Zum Aufdressieren	300 g

### zum Aufstreichen

KIDDY CHOCO	250 g
Gesamt zum Aufstreichen	250 g

### Dekor

KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	35 g
Mandeln, gehackt, geröstet	30 g
Gesamt Dekor	65 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Alle Zutaten der Nusssandmasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Basismasse auf ein vorbereitetes Blech ( 60 x 20 cm ) gleichmässig aufstreichen, die Haselnuss - Sandmasse mit einer Lochtülle ( Gr. 10 ) auf die Mandelmasse punktförmig aufdressieren und etwas glatt streichen. Danach KIDDY GUSTO SOFTY punktförmig auf die Masse spritzen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Basismasse: ca. 1000 g

Einwaage Nussmasse: ca. 915 g

Einwaage KIDDY GUSTO SOFTY ca. 300 g

Backtemperatur: ca. 190 ° C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit KIDDY CHOCO bestreichen, mit KIDDY GUSTO SOFTY überspinnen und mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen.

Einwaage KIDDY CHOCO: ca. 250 g

KIDDY GUSTO SOFTY: ca. 35 g

Mandeln, gehackt, geröstet: ca. 30 g

*Aus Gutem das Beste backen!*

