

Himbeer-Surpriseschnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

KOMPLET BLACK SOFT

Basismasse

BLACK SOFT	850 g
Speiseöl	380 g
Vollei	170 g
Wasser	170 g
Walnusskerne, Bruch	250 g
Gesamt Basismasse	1.820 g

Auflage

Himbeeren, gefroren	450 g
SAFTBINDER	10 g
Gesamt Auflage	460 g

Zum Aufstreuen

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	200 g
Gesamt Zum Aufstreuen	200 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	150 g
Gesamt Dekor	150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse, außer den Walnusskernen, mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Den Walnussbruch am Ende der Rührzeit kurz unterlaufen lassen, die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1820 g pro Blech

Die Himbeeren in Saftbinder wälzen und auf die Masse streuen.



Danach die Butterstreusel (s. Grundrezept) aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Fruchteinwaage:	ca. 460 g pro Blech
Butterstreusel:	

Backtemperatur:	ca. 180°C
Backzeit:	ca. 45 Minuten

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

Aprikosen-Geleeguß:	ca. 150 g pro Blech
---------------------	---------------------

Anschließend die Schnitte 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!

