

Zwetschgen-Mandelschnitte, 60 x 20 cm

KOMPLET MANDELSOFT

Basismasse

MANDELSOFT	800 g
Speiseöl	240 g
Vollei	320 g
Wasser	240 g
Gesamt Basismasse	1.600 g

Fruchtauflage

SAFTBINDER	10 g
Zwetschgen, frisch, entsteint	1.200 g
Gesamt Fruchtauflage	1.210 g

Zum Abglänzen

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	125 g
Gesamt Zum Abglänzen	125 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Auf die Masse etwas SAFTBINDER aufstreuen, die Zwetschgen auflegen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 1600 g

Einwaage Saftbinder: ca. 10 g

Einwaage Fruchtauflage: ca. 1200 g

Backtemperatur: ca. 180° C

Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten



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

Meistertipp:

Die Menge des SAFTBINDERS variiert nach Reifegrad der Zwetschgen.

Wenn gewünscht kann der gebackene Kuchen leicht mit Zimtucker bestreut werden, das Abglänzen entfällt dann.

Aus Gutem das Beste backen!

