

Dinkelrührkuchen mit Aprikosen, Ø 14 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	1.000 g
KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	260 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g
Gesamt Basismasse	2.160 g

Fruchtauflage

Aprikosen, 1/2 Frucht, (Dosenfrüchte)	360 g
Gesamt Fruchtauflage	360 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguss, Grundrezept	90 g
KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	60 g
Krokantstreusel, fein	60 g
Gesamt Dekor	210 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, in die TORTENRINGE 140 x 50 mm einfüllen und gleichmäßig verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 360 g

Danach die Aprikosenhälften auflegen und abbacken.

Fruchtauflage: ca. 60 g

Backtemperatur: 180° - 190° C

Backzeit: 40 - 45 Minuten

Die Gebäcke nach dem Erkalten mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE abglänzen, mit KIDDY GUSTO SOFTY dekorieren und mit Krokantstreusel bestreuen.



Geleeguß: ca. 15 g

KIDDY GUSTO SOFTY: ca. 10 g

Krokantstreusel: ca. 5 g

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com