

# Butter-Mandelschnitte, 60 x 20 cm

## KOMPLET MANDELSOFT

### Basismasse

MANDELSOFT	1.000 g
Butter, flüssig	400 g
Vollei	400 g
Wasser	100 g
Gesamt Basismasse	1.900 g

### Cremeauflage

CREME PATISSIERE	175 g
Wasser	500 g
Gesamt Cremeauflage	675 g

### Zum Aufstreuen

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	600 g
Gesamt Zum Aufstreuen	600 g

### zum Abstreichen:

Butter, flüssig	100 g
Gesamt zum Abstreichen:	100 g

### 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 Basismasse:	ca. 1900 g

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel ( Lochtülle Gr. 10 ) punktförmig auf die Masse aufdressieren.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Cremeauflage:	ca. 675 g



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

Einwaage Butterstreusel:	ca. 600 g
Backtemperatur:	ca.180 °C
Backzeit:	ca. 45 Minuten

Nach dem Backen, den noch heißen Kuchen, mit flüssiger Butter bestreichen und abkühlen lassen.

Danach in Stücke (z. Bsp. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

