

Sommer Ecken, 60 x 20 cm mit KOKOSMAKRONEN

KOMPLET KOKOSMAKRONEN 2X5 KG

Zum Ausrollen

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 500 g

Gesamt Zum Ausrollen 500 g

Zum Bestreichen

Aprikosenkonfitüre 150 g

Gesamt Zum Bestreichen 150 g

Auflage

KOKOSMAKRONEN 2X5 KG 1.000 g

Wasser 350 g

Gesamt Auflage 1.350 g

Dekor

Fettglasur, weiß 250 g

Kokosflocken 50 g

Gesamt Dekor 300 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig lt. Grundrezept herstellen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ca. 4 mm dick ausrollen und anbacken.

Teigdicke: ca. 4 mm

Backtemperatur: ca. 190°C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Die Aprikosenkonfitüre auf den erkalteten Buttermürbeteig aufstreichen.

Einwaage Aprikosenkonfitüre: ca. 150 g

Alle Zutaten der Auflage mit dem Flachteigschläger im mittleren Gang verrühren.



Rührzeit: ca. 2 Minuten

Die Kokosmasse gleichmäßig verteilen, glattstreichen und abbacken.

Einwaage Kokosmasse: ca. 1350 g

Backtemperatur: ca. 190°C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke z.B 10 x 10 cm und diese nochmal diagonal teilen, so dass Ecken entstehen.

Dies entspricht einer Ausbeute von 24 St. pro Blech.

Danach die Schnittkanten mit KIDDY WEIß absetzen und mit den Kokosflocken bestreuen.

Aus Gutem das Beste backen!

