

Himbeer-Mohntraum, 60 x 20 cm mit MOHN RÜHR

KOMPLET MOHN RÜHR

Basismasse

MOHN RÜHR	900 g
Vollei	360 g
Speiseöl	225 g
Wasser	135 g

Gesamt Basismasse 1.620 g

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN, backfeste Quarkfüllung, Grundrezept	400 g
---	-------

Gesamt Quarkauflage 400 g

Fruchtauflage

Himbeeren, gefroren	600 g
SAFTBINDER	10 g

Gesamt Fruchtauflage 610 g

Auflage

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	300 g
--	-------

Gesamt Auflage 300 g

Dekor

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

Gesamt Dekor 150 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 Mohnmasse: ca. 1620 g



Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang verrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Quarkauflage punktförmig auf die Mohnmasse aufdressieren. Die Himbeeren in SAFTBINDER wälzen, auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und diese mit Butterstreusel (s. Grundrezept) bestreuen. Danach die Schnitte abbacken.

Einwaage Quarkauflage: ca. 400 g

Einwaage Fruchtauflage: ca. 610 g

Einwaage Butterstreusel: ca. 300 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 ° C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen - Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!