

Hafer-Heidelbeer-Schnitte, 60 x 20 cm mit HAFER RÜHR

KOMPLET HAFER RÜHR

Basismasse

HAFER RÜHR	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	300 g
Wasser	200 g
Gesamt Basismasse	2.000 g

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN	125 g
Speisequark	125 g
Speiseöl	20 g
Vollei	10 g
Wasser	120 g
Gesamt Quarkauflage	400 g

Fruchtauflage

Heidelbeeren, gefroren	550 g
SAFTBINDER	10 g
Gesamt Fruchtauflage	560 g

Zum Aufstreuen

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept	300 g
Gesamt Zum Aufstreuen	300 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 Masse: ca. 2000 g pro Blech

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang verrühren und punktförmig auf die Masse aufdressieren.



Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 400 g pro Blech

Die mit SAFTBINDER vermischten Heidelbeeren aufstreuen. Die Butterstreusel (s. Grundrezept) auf der Schnitte verteilen und abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 560 g pro Blech

Einwaage Butterstreusel: ca. 300 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

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

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com