

Mandel-Dinkel-Kuchen in LOTUS-VARIO-FORMEN mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	1.100 g
Speiseöl	440 g
Wasser	550 g
Gesamt Basismasse	2.090 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE	100 g
Wasser	330 g
MANDELFÜLLUNG	165 g
Butter, weich	165 g
Gesamt Cremeauflage	760 g

Auflage

Mandeln, gehobelt	90 g
Zucker	90 g
Gesamt Auflage	180 g

Zum Bestreichen

Sahne, flüssig	90 g
Gesamt Zum Bestreichen	90 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen und in LOTUS VARIO FORMEN gleichmäßig einfüllen.
Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage Masse: ca. 330 g pro Stk.

Alle Zutaten der Cremeauflage mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und tupfenförmig auf die Masse dressieren.
Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten



Einwaage Cremeauflage: ca. 120 g pro Stk.

Die Mandeln und den Zucker auf den Kuchen gleichmäßig verteilen und abbacken.
Einwaage Auflage: ca. 30 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 30 - 33 Minuten

Nach dem Backen die heißen Kuchen mit Sahne bestreichen.
Einwaage Sahne flüssig: ca. 15 g pro Stk.



info@komplet.com
www.komplet.com

Beste Backen
Aus Gutem das