

Heidelbeer-Schnitte, 60 x 20 cm mit MANDELSOFT

KOMPLET MANDELSOFT

Basismasse

MANDELSOFT	750 g
Speiseöl	225 g
Vollei	300 g
Wasser	225 g
Gesamt Basismasse	1.500 g

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN	125 g
Speisequark	125 g
Speiseöl	20 g
Vollei	15 g
Wasser	110 g
Gesamt Quarkauflage	395 g

Fruchtauflage

Heidelbeeren, gefroren	400 g
SAFTBINDER	10 g
Gesamt Fruchtauflage	410 g

Auflage

Sonnenblumenkerne, geschält	100 g
Kürbiskerne, ganz	50 g
Haselnüsse, gehackt	50 g
FLORENTA	100 g
Gesamt Auflage	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. 1500 g pro Blech



Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen glatt rühren und punktförmig auf die Mandelmasse dressieren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 395 g pro Blech

Die mit SAFTBINDER vermischten Heidelbeeren aufstreuen. FLORENTA mit den Saaten und Nüssen trocken mischen, auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 410 g pro Blech

Einwaage Florenta-Müsli-Mischung: ca. 300 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte 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!