

Brombeer-Hafer-Schnitte, 60x20 cm mit HAFER RÜHR

KOMPLET HAFER RÜHR

Basismasse

HAFER RÜHR	800 g
Vollei	400 g
Speiseöl	240 g
Wasser	160 g
Gesamt Basismasse	1.600 g

Fruchtauflage

Brombeeren, gefroren	600 g
SAFTBINDER	10 g
Gesamt Fruchtauflage	610 g

Auflage

GOURMET KÄSEKUCHEN	500 g
Joghurt, natur	675 g
Speiseöl	80 g
Vollei	250 g
Wasser	425 g
Gesamt Auflage	1.930 g

Dekor

KIDDY CHOCO	10 g
Gesamt Dekor	10 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 Basismasse: ca. 1600 g pro Blech

Die mit SAFTBINDER vermischten Brombeeren aufstreuen.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 610 g pro Blech



Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen glatt rühren, auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Auflage: ca. 1930 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte mit KIDDY CHOCO dekorieren und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

Einwaage Dekor: ca. 10 g pro Blech

Aus Gutem das Beste backen!

