

Dreifrucht-Hafer-Ecken, 60x20 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	200 g
Speisequark	200 g
Speiseöl	30 g
Vollei	20 g
Wasser, heiß	180 g
Gesamt Quarkauflage	630 g

Fruchtauflage

Pflaumen, gefroren	200 g
Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	200 g
Birnen, Segmente, (Dosenfrüchte)	200 g
Gesamt Fruchtauflage	600 g

Auflage

MÜRB + STREUSEL	100 g
Butter, weich	50 g
Gesamt Auflage	150 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	150 g
KIDDY CHOCO	10 g
Gesamt Dekor	160 g



Dreifrucht-Hafer-Ecken, 60x20 cm mit HAFER RÜHR

KOMPLET HAFER RÜHR

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. 2000 g pro Blech

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 630 g pro Blech

Alle Zutaten der Butterstreusel in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist. Die Früchte und den Streusel gleichmäßig auf der Masse verteilen und abbacken

Einwaage Fruchtauflage: ca. 600 g pro Blech

Einwaage Butterstreusel: ca. 150 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte dünn mit Aprikosen-Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit flüssigem KIDDY CHOCO überspinnen.

Einwaage Geleeguss: ca. 150 g pro Blech

Einwaage Dekor: ca. 10 g pro Blech

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 10 cm) schneiden und diese nochmal diagonal teilen, sodass Ecken entstehen. Dies entspricht einer Ausbeute von 24 Stück pro Blech.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com