

Pistaziencremetaler

KOMPLET FEINMÜRBTEIG

Teig

FEINMÜRBTEIG	1.000 g
Butter oder Margarine	300 g
Vollei	100 g
Wasser	50 g
Gesamt Teig	1.450 g

Füllung

KIDDY PISTAZIE SOFTY	350 g
Gesamt Füllung	350 g

zum Überziehen

KIDDY WEISS	400 g
Gesamt zum Überziehen	400 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Mürbeteiges in der Knetmaschine mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Knetzeit: ca. 2 - 3 Minuten im langsamen Gang

Den Mürbeteig auf ca. 4 mm ausrollen und mit einem runden Ausstecher, ca. 4,5 cm Durchmesser, ausstechen. Anschließend auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Teigstärke: ca. 4 mm
 Stückgewicht: ca. 2 x 10 g / Taler
 Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C
 Backzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Die Hälfte der abgekühlten Gebäcke mit KIDDY PISTAZIE SOFTY füllen und mit den ungefüllten Gebäcken zusammensetzen.

Einwaage Füllung: ca. 5 g / Stück

Die Oberseite in KIDDY WEISS tauchen und nach Belieben ausgarnieren.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
 www.komplet.com