



# Blaubeer-Apfel-Schnitte

## KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

<b>Rührmasse</b>	_____ 750 g	<b>KOMPLET Jogosoft</b>	<b>Aufschlagzeit:</b>	ca. 3 Min.
	_____ 300 g	Speiseöl	<b>Einwaage Masse:</b>	ca. 1.575 g
	_____ 375 g	Wasser		
	_____ 150 g	<b>KOMPLET Schokotropfen</b>	Zum Schluss unter die Masse rühren.	
<b>Quarkauflage</b>	_____ 115 g	<b>KOMPLET Gourmet Käsekuchen</b>	<b>Rührzeit:</b>	ca. 3 Min.
	_____ 375 g	Speisequark	<b>Einwaage Quarkauflage:</b>	ca. 630 g
	_____ 50 g	Speiseöl	Tupfenförmig auf die Masse dressieren.	
	_____ 50 g	Vollei		
	_____ 40 g	Wasser		
<b>Fruchtauflage</b>	_____ 450 g	Dunst-Apfelstücke	Aufstreuen	
	_____ 180 g	TK-Heidelbeeren		
<b>Auflage</b>	_____ 240 g	Butterstreusel aus	Aufstreuen und abbacken.	
		<b>KOMPLET Feinmürbteig</b>	<b>Backtemperatur:</b>	ca. 170-180 °C
			<b>Backzeit:</b>	ca. 40-45 Min.

02/25 12503.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!