WOCHEN-END-KUCHEN

Rüblikuchen

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für 7 Stück

Rührmasse	950 g	**KOMPLET Jogosoft**	**Aufschlagzeit:**	ca. 3 Min.
	190 g	Weizenmehl	**Einwaage Masse:**	ca. 450 g / Form
	20 g	**KOMPLET Backpulver**	**Backtemperatur:**	ca. 170 - 180 °C
	190 g	Zucker	**Backzeit:**	ca. 35 - 40 Min.
	5 g	Zimt, gemahlen		
	380 g	Speiseöl		
	70 g	**KOMPLET Persipan Makronenmasse**		
	480 g	Wasser		
	100 g	Haselnüsse, gemahlen	Zum Schluss unter die Masse rühren.	
	770 g	Karotten, frisch, geraspelt		
Dekor	210 g	**KOMPLET Magic Fondant**	**Einwaage Dekor:**	ca. 30 g / Form
			Nach dem Erkalten glasieren und nach betrieblichen Wünschen dekorieren.	

Meistertipp: Beim Einsatz von TK-Karotten, diese bitte vorher auftauen lassen und die Auftauflüssigkeit entfernen. Es können sowohl **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** als auch **KOMPLET Backformen 170/35** verwendet werden.

02/25 12503.02

Weitere Rezepte

AUS GUTEM DAS BESTE BACKEN!

info@komplet.com | www.komplet.com