WOCHEN-
END-
KUCHEN

Trauben-Kuchen

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für 11 Stück

Rührmasse	1.000 g	**KOMPLET Jogosoft**	**Aufschlagzeit:**	ca. 3 Min.
	150 g	Zucker	**Einwaage Masse:**	ca. 200 g / Form
	80 g	Weizenstärke	**Backtemperatur:**	ca. 170 - 180 °C
	400 g	Speiseöl	**Backzeit:**	ca. 25 - 30 Min.
	670 g	Wasser		
Cremeauflage	380 g	**KOMPLET Creme Patissiere**	**Rührzeit:**	ca. 3 Min.
	1.270 g	Wasser	**Einwaage Creme:**	ca. 150 g / Form
			Auf dem gebackenen Boden aufstreichen.	
Fruchtauflage	1.100 g	Weintrauben, frisch, blau	Auf die Cremeauflage legen.	
	1.100 g	Weintrauben, frisch, weiß	**Einwaage Früchte:**	ca. 200 g / Form
Geleeguss	990 g	Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose**	Abglänzen	
			Einwaage Geleeguss:	ca. 90 g / Form

Meistertipp: Es können sowohl **KOMPLET Lotus-Vario-Formen** als auch **KOMPLET Backformen 170/35** verwendet werden. Statt Weintrauben kann auch anderes Obst verwendet werden.

02/25 12503.02

Weitere Rezepte

AUS GUTEM DAS BESTE BACKEN!

info@komplet.com | www.komplet.com