

Mandel-Mohn-Apfelschnitte

KOMPLET Mandelsoft



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Mandelsoft	800 g
Speiseöl	240 g
Vollei	320 g
Wasser	240 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.600 g
Mohnfüllung:	
KOMPLET Mohnfülle trocken	230 g
Brösel	40 g
Wasser, heiß	230 g
<hr/>	
Gesamt Mohnfüllung	500 g

Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patissiere	100 g
Wasser	250 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	350 g
Fruchtauflage:	
Apfelstücke, (Dosenfrüchte)	500 g
Mandeln, gestiftet	80 g
<hr/>	
Gesamt Fruchtauflage	580 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.030 g

Aus Gutem das Beste backen!

Mandel-Mohn-Apfelschnitte

KOMPLET Mandelsoft

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1.600 g

KOMPLET Mohnfülle trocken mit heißem Wasser und süßen Bröseln verrühren, gitter- oder tupfenförmig auf die Masse dressieren.

KOMPLET Creme Patissiere und Wasser miteinander verrühren und punktförmig zwischen die Mohnfülle dressieren. Die gehackten Dunstapfelstücke und die gestifteten Mandeln aufstreuen und den Kuchen abbacken.

Einwaage

Mohnfüllung: ca. 500 g

Einwaage

Cremeauflage: ca. 350 g

Einwaage Dunstapfel: ca. 500 g

Einwaage Mandeln: ca. 80 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

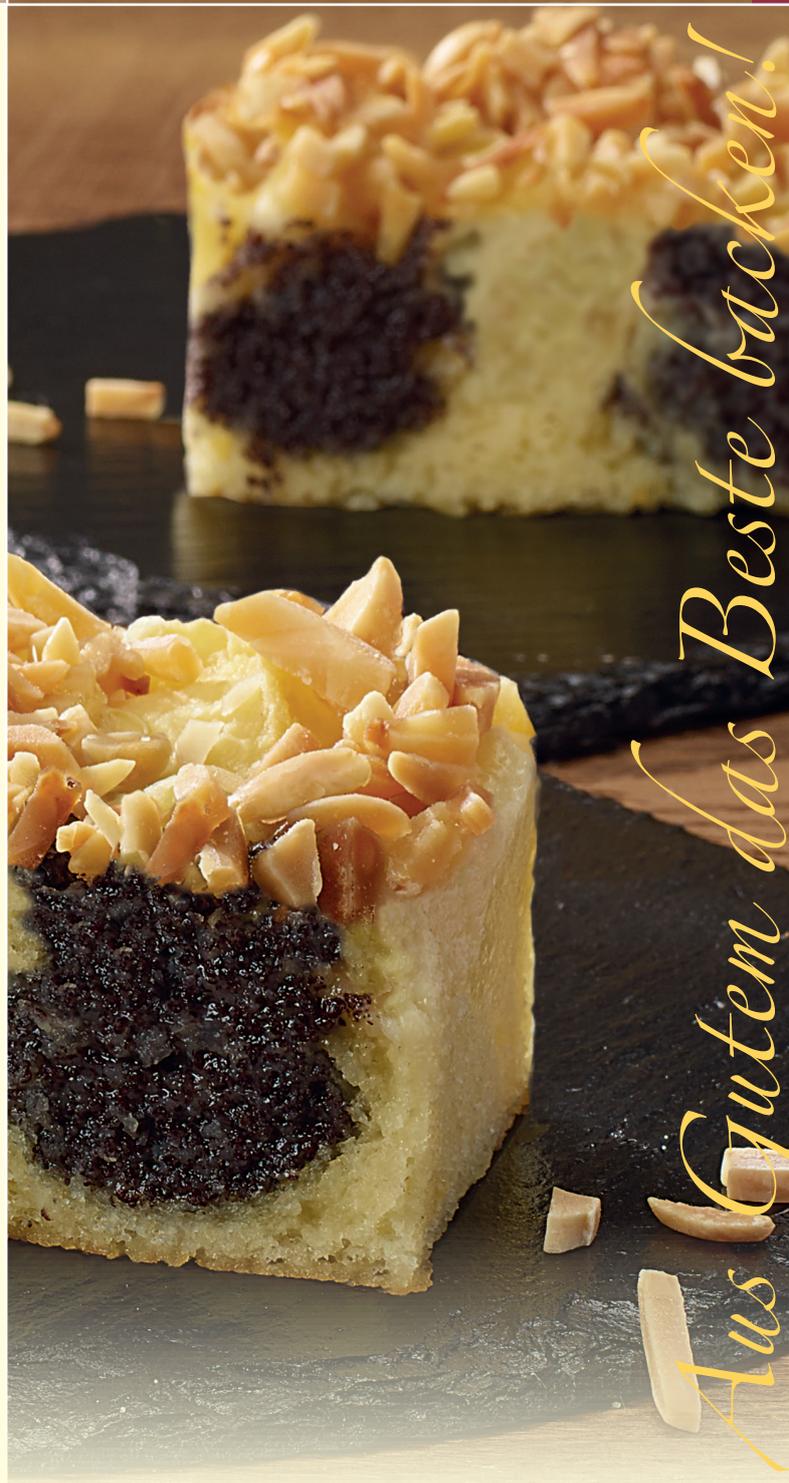
Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Abkühlen in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:

ALTERNATIV KANN AUCH EINE MOHNFÜLLUNG MIT KALTCREME UND VOLLEI ANGEWENDET WERDEN.

FRAGEN SIE IHREN **KOMPLET**-FACHBERATER!



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com