

WOCHEN- END- KUCHEN



Apfel-Karree KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für 10 Stück

Rührmasse	_____ 1.500 g _____ 600 g _____ 750 g	KOMPLET Jogosoft Speiseöl Wasser	Aufschlagzeit: Einwaage Masse:	ca. 3 Min. ca. 285 g / Form
Cremeauflage	_____ 350 g _____ 500 g _____ 500 g	KOMPLET Creme Patissiere Apfelsaft Wasser	Rührzeit: Einwaage Cremeauflage:	ca. 3 Min. ca. 135 g / Form
Fruchtauflage	_____ 2.500 g _____ 100 g	Äpfel, frisch Mandeln, gehobelt	Einwaage Äpfel: Einwaage Mandeln: Backtemperatur: Backzeit:	ca. 250 g / Form ca. 10 g / Form ca. 170 - 180 °C ca. 45 - 50 Min.
Dekor	_____ 450 g	Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb	Nach dem Erkalten abglänzen.	

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



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!