

WOCHEN- END- KUCHEN



Pflaumen-Walnusskuchen

KOMPLET Jogosoft

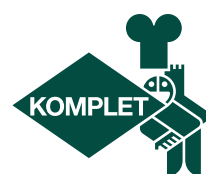
Rezeptur für 10 Stück

Rührmasse	_____ 1.500 g KOMPLET Jogosoft _____ 600 g Speiseöl _____ 750 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 285 g / Form
Cremeauflage	_____ 250 g KOMPLET Creme Patissiere _____ 500 g Pflaumenmus _____ 500 g Wasser	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 125 g / Form Tupfenförmig auf die Masse dressieren.
Fruchtauflage	_____ 1.500 g TK-Pflaumen, aufgetaut _____ 200 g Walnusskerne, Bruch	Einwaage Pflaumen: ca. 150 g / Form Einwaage Walnüsse: ca. 20 g / Form Aufstreuen und abbacken. Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 40 - 45 Min.
Dekor	_____ 500 g Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb _____ 80 g Dekorspäne, weiß	Nach dem Erkalten abglänzen und mit Dekorspäne bestreuen.

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



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!