



Mohn-Eierschecke

KOMPLET Mohnfülle trocken

Rezeptur für ein Blech à 60 x 20 cm

Butter-Mürbteig	_____ 350 g _____ 100 g _____ 35 g _____ 15 g	KOMPLET Feinmürbteig Butter Vollei Wasser	Einwaage: Backtemperatur: Backzeit:	ca. 500 g ca. 190 °C ca. 10 - 12 Min.
Mohnfüllung	_____ 800 g _____ 160 g _____ 520 g	KOMPLET Mohnfülle trocken Vollei Wasser	Rührzeit: Quellzeit: Einwaage Mohnfüllung:	ca. 3 Min. ca. 10 Min. ca. 1.480 g
Eierschecke-Auflage	_____ 600 g _____ 1.050 g _____ 300 g	KOMPLET Eierschecke Fix Wasser Sahne, flüssig	Quellzeit: Aufschlagzeit: Litervolumen: Einwaage Auflage: Backtemperatur: Backzeit:	ca. 5 - 10 Min. ca. 7 Min. ca. 620 - 700 g/Liter ca. 1.950 g ca. 190 - 200 °C ca. 50 - 55 Min.
Dekor	_____ 75 g _____ 75 g	Butter, flüssig Zucker	Den noch heißen Kuchen buttern und zuckern.	

08/25 11914-01



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!