



Apfel-Karamell-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	725 g 290 g Speiseöl 5 g Karamellpaste 360 g Wasser	KOMPLET Jogosoft Zum Schluss unter die Masse rühren.	Aufschlagzeit: Einwaage Masse: ca. 3 Min. ca. 1.450 g
Cremeauflage	135 g Wasser 350 g Karamellpaste	KOMPLET Creme Patissiere Gitterförmig auf die Masse dressieren.	Rührzeit: Einwaage Cremeauflage: ca. 3 Min. ca. 500 g
Fruchtauflage	500 g Äpfel, frisch, gestiftet	Aufstreuen	
Karamellstreusel	140 g Butter 70 g Karamellpaste	Alle Zutaten zu Streusel verkneten und aufstreuen.	
Auflage	80 g Walnusskerne, Bruch 50 g KOMPLET Florenta	Trocken vermischen, aufstreuen und abbacken. Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 45 - 50 Min.	

08/25 1250302



Weitere Rezepte