



Apfel-Karamell-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

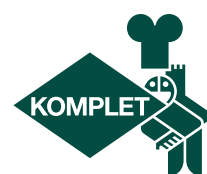
Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	_____	725 g	KOMPLET Jogosoft	Aufschlagzeit:	ca. 3 Min.
	_____	290 g	Speiseöl	Einwaage Masse:	ca. 1.450 g
	_____	5 g	Karamellpaste		
	_____	360 g	Wasser		
	_____	70 g	Walnusskerne, Bruch	Zum Schluss unter die Masse rühren.	
Cremeauflage	_____	135 g	KOMPLET Creme Patissiere	Rührzeit:	ca. 3 Min.
	_____	350 g	Wasser	Einwaage Cremeauflage:	ca. 500 g
	_____	15 g	Karamellpaste	Gitterförmig auf die Masse dressieren.	
Fruchtauflage	_____	500 g	Äpfel, frisch, gestiftet	Aufstreuen	
Karamellstreusel	_____	140 g	KOMPLET Feinmürbteig	Alle Zutaten zu Streusel verkneten und aufstreuen.	
	_____	70 g	Butter		
	_____	10 g	Karamellpaste		
Auflage	_____	80 g	Walnusskerne, Bruch	Trocken vermischen, aufstreuen und abbacken.	
	_____	50 g	KOMPLET Florenta		
				Backtemperatur:	ca. 170 - 180 °C
				Backzeit:	ca. 45 - 50 Min.

08/25 12503.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!