



Birnen-Schlemmerschnitte

KOMPLET Black Soft

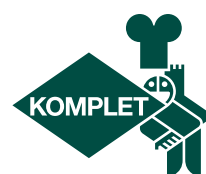
Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	_____ 800 g	KOMPLET Black Soft	Aufschlagzeit:	ca. 3 Min.
	_____ 360 g	Speiseöl	Einwaage Masse:	ca. 1.480 g
	_____ 160 g	Vollei		
	_____ 160 g	Wasser		
Fruchtauflage	_____ 500 g	Birnen, gewürfelt	Einwaage Fruchtauflage:	ca. 500 g
			Auf der Schnitte verteilen.	
Cremeauflage	_____ 210 g	KOMPLET Creme Patissiere	Aufschlagzeit:	ca. 4 Min.
	_____ 210 g	Vollei	Einwaage Cremeauflage:	ca. 1.220 g
	_____ 400 g	Sahne, flüssig	Auf der Schnitte verteilen.	
	_____ 400 g	Wasser		
Auflage	_____ 100 g	KOMPLET Feinmürbteig	Alle Zutaten zu Streuseln verkneten, aufstreuen und abbacken.	
	_____ 50 g	Butter, weich	Einwaage Auflage:	ca. 150 g
	_____ 1 g	Zimt, gemahlen	Backtemperatur:	ca. 180 °C
			Backzeit:	ca. 55–60 Min.

05/26 10500.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!