



Pflaumen-Schmandschnitte

KOMPLET Black Soft

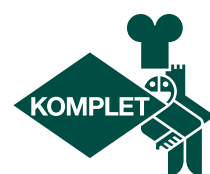
Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	920 g KOMPLET Black Soft 415 g Speiseöl 185 g Vollei 185 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.700 g
Cremeauflage	120 g KOMPLET Creme Patissiere 240 g Wasser 240 g Schmand	Rührzeit: ca. 2 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 600 g Gitterförmig aufdressieren.
Fruchtauflage	600 g Pflaumen, gefroren 10 g KOMPLET Saftbinder	Pflaumen und Streusel auflegen und abbacken.
Auflage	400 g Butterstreusel aus KOMPLET Feinmürbteig	Backtemperatur: ca. 180 °C Backzeit: ca. 50–55 Min.
Dekor	150 g Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	Nach dem Erkalten abglänzen.

05/26 10500.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!