

Winterapfel-Schnitte

KOMPLET Black Soft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	650 g	**KOMPLET Black Soft**	**Aufschlagzeit:**	ca. 3 Min.
	3 g	Lebkuchengewürz	**Einwaage Masse:**	ca. 1.200 g
	290 g	Speiseöl		
	130 g	Vollei		
	130 g	Wasser		
Auflage	550 g	Apfelstücke	Die Apfelstücke und die Streusel aufstreuen und abbacken.	
	350 g	Butterstreusel aus **KOMPLET Feinmürbteig**	**Backtemperatur:**	ca. 180 °C
			Backzeit:	ca. 40–45 Min.
Cremeauflage	400 g	**KOMPLET Gourmet Füllcreme**	**Aufschlagzeit:**	ca. 4 Min.
	1.000 g	Wasser	**Einwaage Cremeauflage:**	ca. 1.400 g
Dekor	150 g	**KOMPLET Kiddy Choco Softy**	Nach betrieblichen Wünschen dekorieren.	

10500.02
05/26

Weitere Rezepte

AUS GUTEM DAS BESTE BACKEN!

info@komplet.com | www.komplet.com