

# Dinkel-Gusto-Osterei

## KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

### Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	1.000 g
KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	200 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g
Gesamt Basismasse	2.100 g

### Fruchtauflage

Aprikosen, 1/2 Frucht, ( Dosenfrüchte )	240 g
Gesamt Fruchtauflage	240 g

### Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguss, Grundrezept	180 g
KIDDY GUSTO SOFTY/RSPO-SG	60 g
Krokantstreusel, fein	60 g
Gesamt Dekor	300 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und in die OSTEREI - PAPIERBACKFORMEN einfüllen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 175 g

Jeweils eine Aprikosenhälfte auflegen und abbacken.

Fruchtauflage: ca. 20 g

Backtemperatur: 180° - 190° C

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Die Gebäcke nach dem Erkalten mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE ( s. Grundrezept ) abglänzen, mit KIDDY GUSTO SOFTY dekorieren und mit Krokantstreusel bestreuen.

Geleeguß: ca. 15 g

KIDDY GUSTO SOFTY: ca. 5 g

Krokantstreusel: ca. 5 g



*Aus Gutem das Beste backen!*