

Hafer-Rübli-Osterkränze Ø 185 mm mit HAFER RÜHR

KOMPLET HAFER RÜHR

Basismasse

HAFER RÜHR	2.000 g
Speiseöl	580 g
Wasser	390 g
Vollei, flüssig	960 g
Weizenmehl, Type 550	130 g
Weizenstärke	130 g
Karotten, frisch, geraspelt	500 g
Zimt, gemahlen	7 g
Gesamt Basismasse	4.697 g

Auflage

Haselnüsse, gehobelt	250 g
FLORENTA	250 g
Hagelzucker	250 g
Gesamt Auflage	750 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	250 g
Gesamt Dekor	250 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Die geraspelten Karottenstreifen zum Schluß kurz unterlaufen lassen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse mit dem Unifiller in Kranzformen (Ø 185 x 40 mm) abfüllen.

Einwaage Masse: ca. 570 g pro Stk.

Die Zutaten der Auflage trocken mischen, über die gefüllten Kränze streuen und abbacken.

Einwaage Auflage: ca. 75 g pro Stk.



Backtemperatur (Stikkenofen): 170°C

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Nach dem Backen mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) überspinnen und beliebig, z.B. mit Marzipan Möhren dekorieren.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com