

Mandel-Schoko-Gugelhupf, Ø 16 cm mit MANDELSOFT

KOMPLET MANDELSOFT

für die helle Masse

| | |
|----------------------------|---------|
| MANDELSOFT | 1.000 g |
| Speiseöl | 300 g |
| Vollei | 400 g |
| Wasser | 300 g |
| Gesamt für die helle Masse | 2.000 g |

für die dunkle Masse

| | |
|-----------------------------|---------|
| BLACK SOFT | 1.000 g |
| Speiseöl | 450 g |
| Vollei | 200 g |
| Wasser | 200 g |
| Gesamt für die dunkle Masse | 1.850 g |

zum Überziehen

| | |
|-----------------------|-------|
| KIDDY NOISETTE | 800 g |
| Gesamt zum Überziehen | 800 g |

Verarbeitung:

Alle Zutaten beider Rührmassen getrennt im Schnellgang mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Erst die Mandelmasse, anschließend die Schokomasse in die vorbereiteten Rondonformen, (ca. 1000 ml. Volumen, Ø 16 cm) einfüllen, marmorieren und abbacken.

Einwaage helle Masse: ca. 250 g pro Stk.

Einwaage dunkle Masse: ca. 230 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten



Nach dem Erkalten mit KIDDY NOISETTE überziehen.

Einwaage Dekor: ca. 100 g pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!

