

Gourmet-Frühlingsschnitte

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	750 g
Speiseöl	300 g
Wasser	375 g
Gesamtmasse	1.425 g
Quarkauflage:	
KOMPLET Gourmet Käsekuchen	115 g
Speisequark, Magerstufe	375 g
Speiseöl	50 g
Vollei	50 g
Wasser	40 g
Gesamt Quarkauflage	630 g

Fruchtauflage:	
Johannisbeeren, rot, gefroren	300 g
Zum Aufstreuen:	
Butterstreusel aus	
KOMPLET Mürb + Streusel	200 g
(siehe Grundrezeptur Rückseite)	
Mandarin-Orangen (Dosenfrüchte)	300 g
Zum Abglänzen:	
Aprikosen-Geleeguss aus	
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	100 g
(siehe Grundrezeptur Rückseite)	
Gesamtgewicht	2.955 g

Aus Gutem das Beste backen!

Gourmet-Frühlingsschnitte

KOMPLET Jogosoft

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1.425 g

Alle Zutaten der Quarkauflage zusammen glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Quarkauflage punktförmig aufdressieren.

Einwaage Quarkauflage: ca. 630 g

Die gefrorenen Johannisbeeren aufstreuen.

Die nach der Grundrezeptur hergestellten Butterstreusel aufstreuen, mit den Mandarinen belegen und abbacken.

Einwaage Johannisbeeren: ca. 300 g

Einwaage Butterstreusel: ca. 200 g

Einwaage Mandarinen: ca. 300 g

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** (siehe Grundrezeptur) abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Sandkuchengebäck mit Johannisbeere-Quark-Auflage

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g

Gesamtgewicht	1.500 g
----------------------	---------

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.



Aus Gutem das Beste backen!