KESSKO

Gewürz-Fix

für leckeren Gewürzkuchen.

- aromatisch
- saftig
- locker
- weihnachtlich

Gewürz-Fix ist ein Backmittel-Konzentrat mit einer Komposition fein abgestimmter Gewürze und ausgewogenen Triebmitteln.

Grundrezept

100 g	Gewürz-Fix
500 g	Weizenmehl
370 g	Zucker
150 g	Speiseöl
100 g	Vollei
500 g	Milch

Trockene Zutaten gut vermischen. Öl, Ei und Milch zugeben und 2 min mit feinem Besen im langsamen Gang verrühren.
Backtemperatur: 190° C Backzeit: 25-30 min Zug offen

Rotwein-Gewürzkranz

Grundrezept mit trockenem Rotwein anstelle von Milch herstellen und zuletzt 100 g Schokoladesplitter HB zugeben. Nach dem Backen aprikotieren bzw. glasieren.

Backtemperatur: 190° C - 200° C Backzeit: 45-50 min

Dekor: Mit Schokoladen-Kuvertüre filieren und Belegkirschen auflegen.

Weihnachts-Winter-Muffins

Grundrezept ergibt 24 Stück.

Meistertip: Einen Teil der Milch durch Glühweinpunsch ersetzen.

Stückige Zutaten: Sultaninen, Haselnusskerne, Mandeln, Schokoladesplitter.

Backtemperatur: 190° C - 200° C
Backzeit: 12 - 15 min

Früchte-Gewürz-Rehrücken (3 Stück)

Grundrezept mit Zugabe von

100 g	Belegkirschen gehackt
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
150 g	Haselnüsse gehackt
150 g	Sultaninen

Meistertip: Einen Teil der Milch durch Glühweinpunsch ersetzen.

Rehrückenform fetten und mit Haselnüssen gehackt bestreuen.

Backtemperatur: 190° C - 200° C
Backzeit: 30 - 35 min

Dekor: Süßer Schnee, Schokolade Ornament >Schokoplättchen<.

Gewürzkuchen-Schnitten (60 x 20 cm)

Grundrezept nach dem Backen aprikotieren bzw. glasieren.

Dekor: Mandeln halbiert, Belegkirschen.

Gewürz->Müsli-Schnitte< (60 x 20 cm)

Grundrezept auf ein mit Backpapier ausgelegtes hohes Randblech verteilen und 300 g Müsli-Mischung aufstreuen.

>Müsli-Mischung<

100 g	Mandeln gehobelt
50 g	Kürbiskerne
100 g	Cocosflocken
50 g	Sonnenblumenkerne
500 g	Crispy

Alle Zutaten gut mischen.

Backtemperatur: 190° C
Backzeit: 25-30 min Zug offen

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (0228) 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

6/15/BA