



REZEPT



Status: 15.10.2020

Adventstörtchen

Halten, was sie versprechen – feines Edelgebäck mit toller Optik und Genussgarantie

Mit Schokoladenkuvertüre überzogenes Lebkuchengebäck, das mit Haselnüssen, Vollmilchschokolade-Nugat-Split und Mandeln veredelt wurde und mit einem originellen Kern aus Nuss-Nugatmasse und Marzipan überrascht.

Mit **KESSKO Spezleb**, **KESSKO Haselnussfüllung Nussy**, **KESSKO Vollmilch-Schokolade-Nugat-Splits**, **KESSKO Mandeln (gehackt)**, **KESSKO M1 Marzipanrohmasse**, **KESSKO Nugatmasse (hell + dunkel)**, **KESSKO Schokoladenkuvertüren Rheinperle und Mainau**

Art.-Nr. 10132
KESSKO Spezleb



Kreative Ideen backen – **KESSKO kann's!**



Ein feines
Weihnachts-
gebäck!

Adventstörtchen

Rezept für 52 Törtchen à 80 g

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
Lebkuchenmasse			
10132	KESSKO Spezleb	1,000 kg	Alle Zutaten mit dem Flachrührer ca. 3-5 Min. langsam verrühren.
10231	KESSKO Haselnussfüllung Nussy	1,000 kg	
04024	KESSKO Vollmilch-Schokolade-Nugat-Splits	0,300 kg	
07006	KESSKO Mandeln, gehackt	0,300 kg	
	Milch	1,250 kg	
	Honig, aufgelöst, kalt	0,300 kg	
18004	KESSKO M1 Marzipanrohmasse		
13002	KESSKO Nuss-Nugatmasse, hell		
13003	KESSKO Nuss-Nugatmasse, dunkel		
01134	KESSKO Rheinperle Chip		
01257	KESSKO Mainau Chip		
GESAMT	Lebkuchenmasse	4,150 kg	

Herstellung

- Backformen mit Lebkuchenmasse (ca. 30 g) füllen.
- **KESSKO Nuss-Nugatmasse hell, dunkel** oder **KESSKO Marzipanrohmasse** (rundgewirkt) als Kern (ca. 15 g) in die Masse geben.
- 50 g Lebkuchenmasse obendrauf spritzen.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 180 °C
 Backtemperatur (Stikken): 150 °C
 Backzeit: ca. 20 Min.
 (bei geschlossenem Zug)

Dekorempfehlung

- Feuchtlagerung der Lebkuchentörtchen vor dem Überziehen ist zu empfehlen!
- Mit **KESSKO Schokoladenkuvertüre Zartbitter** oder **(Dark-)Vollmilch** überziehen.
- Ausgarnieren mit **Kessko Streuartikeln** (z. B. Weizen-Crisps mixed, Kesskokant, Pistazien, gehackt, o.ä.).

Formenhinweise

- Flexipan Bezugsquelle (Demarle):
- Hohe Zylinder, REF: FP 1269x24
 - Bavaois-Form, REF: FP 1109x18
 - Pyramiden, REF: FP 1585x24



Grundrezept

Honig-/Lebkuchenteig		Rezept 1 (fest)	Rezept 2 (weich)
Art.-Nr.	Zutat	Menge	Menge
	Honig	0,450 kg	0,450 kg
	Wasser	0,250 kg	0,250 kg
10132	KESSKO Spezleb	0,750 kg	1,000 kg
	Weizenmehl Type 550	0,750 kg	0,500 kg
GESAMT	Honig-/Lebkuchenteig	2,200 kg	2,200 kg

Natürlich können Sie aus **KESSKO Spezleb** statt einer Rührmasse auch traditionellen Lebkuchenteig herstellen.



Herstellung

- Honig mit Wasser auf 45 °C erwärmen (evtl. Honigkristalle müssen aufgelöst sein).
- Mit **KESSKO Spezleb** glattarbeiten.
- Weizenmehl zufügen, bis ein ausrollfähiger Teig entstanden ist.
- Knetzeit ca. 4 Min., Teigruhe mindestens 4 Stunden. Für ein optimales Backergebnis werden 24 Stunden und länger empfohlen.
- Teig 3 mm dick ausrollen, ausstechen, mit Wasser/ Milch abstreichen und nach Wunsch mit Mandeln, Nüssen, Belegkirschen, Pistazien etc. dekorieren.
- Nach dem Backen mit Lebkuchen-Glasur abglänzen oder nach dem Auskühlen mit Schokoladen-Kuvertüre überziehen/tunken. Eine längere Weichhaltung wird durch Zugabe von 3-5% Sorbi F erreicht.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190-200 °C
 Backzeit: ca. 10-15 Min. (bei geöffnetem Zug)