



REZEPT



Frühjahr

Mohn-Eierguss-Schnitte

Diese leckere Schnitte ist ein MUSS, um genussvoll in den Frühling zu starten.

Fruchtige Obstschnitte mit Mohn und Eierguss, nicht nur für Mohnliebhaber.

Mit
KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme
KESSKO Konditorei-Aroma Kesskovanil
KESSKO Fixfertig für Mohnfüllung
KESSKO Fixfertig für Eierguss
KESSKO Schnee-Fix
KESSKO Dekor-Süßpulver



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Mohn-Eierguss-Schnitte

Rezept für 1 Blech à 60x20 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Rührmasse			
08075	KESKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme	0,250 kg	Wasser und Vollmilch-Kaltcreme mit grobem Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
	Wasser	0,500 kg	
26044	KESKO Konditorei-Aroma Kesskovanil	0,005 kg	Mohnfüllung und Wasser anrühren, kurz quellen lassen und anschließend unter die Vollmilch-Kaltcreme rühren
	Salz	1 Prise	
10244	KESKO Fixfertig für Mohnfüllung	0,750 kg	
	Wasser / Milch	0,750 kg	
	Salz	1 Prise	
GESAMT	Rührmasse	2,255 kg	
Eierguss			
10123	KESKO Fixfertig für Eierguss	0,325 kg	Beides miteinander verrühren.
	Wasser (30-35 °C)	0,500 kg	
11051	KESKO Schnee-Fix	0,010 kg	Zu Schnee schlagen und unter den Eierguss heben.
	Wasser	0,100 kg	
GESAMT	Eierguss	0,935 kg	
Weitere Zutaten			
08262	KESKO Dekor-Süßpuder	betriebsübl. anwenden	
	Früchte nach Belieben	0,750-1,000 kg	

Herstellung

- Einen Anbackboden, in 4 mm Dicke, herstellen.
- Die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen
- 750 g - 1.000 g Früchte (nach Belieben und Saison) darauf verteilen.
- Zum Schluss den Eierguss darüber verteilen und backen.
- Die Schnitte mit Deko-Süßpuder ausgarnieren.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze
190 °C Unterhitze
Backzeit: ca. 55 min (mit geöffnetem Zug)

