



REZEPT



Advent

Advent-Nuss-Cremeschnitte

Mit Lebkuchen in die Adventszeit starten!

Cremeschnitte mit Lebkuchen, Haselnüssen und Äpfeln.

Mit

KESSKO Sandy – Fixfertig für Rührmassen

KESSKO Original Spezleb – Fixfertig für Lebkuchen

KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme

KESSKO Haselnussmark MK

KESSKO Kesskokant

KESSKO Fixfertig für Apfelfüllung

Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!



Rezeptnummer
535

Advent-Nuss-Cremeschnitte

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Sandlebkuchenmasse			
10236	KESSKO Sandy – Fixfertig für Rührmassen	0,600 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-4 Min. langsam verrühren
10132	KESSKO Original Spezleb – Fixfertig für Lebkuchen	0,360 kg	
	Vollei	0,360 kg	
	Sahne 33%, flüssig	0,290 kg	
	Speiseöl	0,290 kg	
GESAMT	Sandlebkuchenmasse	1,900 kg	
Nuss-Buttercreme			
08075	KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme	0,400 kg	Zusammen verrühren.
	Wasser	1,000 kg	
	Butter (raumtemperiert)	0,600 kg	Dazugeben und ca. 5 Min. gut und luftig aufschlagen.
20806	KESSKO Haselnussmark MK	0,160 kg	
GESAMT	Nuss-Buttercreme	2,160 kg	
Weitere Zutaten			
	Apfelfüllung	0,400 kg	gem. Grundrezept
04029	KESSKO Kesskokant	betriebsübl. anwenden	
	Mürbeteigboden	1 Stk.	

Herstellung

- Sandlebkuchenmasse herstellen, auf einen angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen.
- 400 g Apfelfüllung längs aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Nuss-Buttercreme glatt aufstreichen.
- Die Oberfläche der Schnitte mit KESSKO Kesskokant bestreuen.
- Einteilen und betriebsüblich schneiden.

Technische Parameter

Backtemperatur:
180 °C
Backzeit:
ca. 25-30 min
(mit geschlossenem Zug)

Grundrezept Apfelfüllung

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
08071	KESSKO Fixfertig für Apfelfüllung	1,250 kg	Zusammen verrühren. Quellzeit mit kaltem Wasser über Nacht, mit heißem Wasser mind. 2 Stunden
	Wasser	4,250 kg	
GESAMT	Apfelfüllung	5,500 kg	

