



REZEPT



Mandel-Pistazienkuchen

Es muss ja nicht immer Marmor sein –
Klassiker mal anders!

Kastenkuchen mit Mandelsandmasse und Pistazienpaste.

Mit

KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel

KESSKO Bio Bourbon-Vanille-Aroma natürlich

KESSKO Bio Zitronen-Aroma natürlich

KESSKO Schokoladenkuvertüre Bonn Chip

KESSKO weiße Schokolade Montblanc Chip

Ostern



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Mandel-Pistazienkuchen

Rezept für 1 Kasten à 1.000 g

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Rührmasse			
10262	KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel	0,500 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei langsamer Geschwindigkeit laufen lassen.
	Vollei	0,250 kg	
	Speiseöl	0,250 kg	
	Wasser	0,025 kg	
19701	KESSKO Bio Bourbon-Vanille-Aroma natürlich	n. B.	
19702	KESSKO Bio Zitronen-Aroma natürlich	n. B.	
GESAMT	Rührmasse	1,025 kg	
Weitere Zutaten			
	Pistazienpaste	50 g	
01051	KESSKO Schokoladenkuvertüre Bonn Chip	betriebsübl. anwenden	Überzug
01140	KESSKO weiße Schokolade Montblanc Chip	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- 700 g fertige Rührmasse mit der Pistazienpaste mischen.
- Die helle Masse abwechselnd mit der grünen Masse in die gefettete und gemehlte Kastenform füllen, anschließend mit einer Gabel verwirbeln.
- Zuletzt mit einem in Speiseöl getränkten Hörnchen, der Länge nach einstechen (so entfällt das heiße Anbacken und das Schneiden der Kasten Kuchen) und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit KESSKO Schokoladenkuvertüre Bonn überziehen und mit KESSKO weiße Schokolade Montblanc filieren und marmorieren.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 180 °C (Oberhitze)
180 °C (Unterhitze)
Backzeit: ca. 50 min (mit geöffnetem Zug)
Kerntemperatur: 85-90 °C

