



REZEPT



Beeren-Marzipan-Streifen

Mit Marzipan in die Erdbeerzeit starten.

Blätterteig mit Marzipan-Cremefüllung und Erdbeeren.

Mit

KESSKO Marzipanrohmasse M0 Basic
KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme
KESSKO Geleegusspulver Rubin

Erdbeersaison



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Beeren-Marzipan-Streifen

Rezept für 12 Stück

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Marzipan-Cremefüllung			
18033	KESSKO Marzipanrohmasse M0 Basic	0,200 kg	Marzipanrohmasse mit dem Wasser (nach und nach) glatt arbeiten. Vollmilch-Kaltcreme dazugeben und glatt verrühren.
	Wasser	0,400 kg	
08075	KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme	0,200 kg	
GESAMT	Marzipan-Cremefüllung	0,800 kg	
Geleeguss			
10233	KESSKO Geleegusspulver Rubin	betriebsübl. anwenden	gem. Grundrezept
Weitere Zutaten			
	Erdbeeren	betriebsübl. anwenden	
	Himbeeren	betriebsübl. anwenden	
	Pistazien	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Einen Blätterteig- oder Plunderteig-Streifen mit Rand (60 x 15 cm) herstellen.
- 400 g der Marzipan-Cremefüllung in der Mitte aufstreichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen, die restliche Marzipan-Cremefüllung aufstreichen.
- Mit Erdbeeren und Himbeeren belegen, abgelifieren und gehackte Pistazien aufstreuen.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 210 °C Oberhitze (100%)
210 °C Unterhitze (80%)

Backzeit: ca. 25-30 min (mit geschlossenem Zug)

Grundrezept Geleeguss Rubin

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
10233	KESSKO Geleeguss Rubin	0,050 kg	Wasser zum Kochen bringen, Geleegusspulver mit Zucker trocken mischen, in die kochende Flüssigkeit rühren und 1-2 Min. kochen lassen.
	Zucker	0,400 kg	
	Wasser	1,000 kg	
GESAMT	Geleeguss Rubin	1,450 kg	

