



REZEPT



## Johannisbeerschnitte mit Vanillecreme und Eierguss

Die perfekte Kombination für eine sinnliche Verführung!

Rührmassenschnitte mit Vollmilch-Kaltcreme, Eierguss und Johannisbeeren.

Mit

KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel, KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme, KESSKO Instant Bind-o-gel, KESSKO Fixfertig für Eierguss, KESSKO Konditorei-Aroma Kesskovanil, KESSKO Schnee-Fix, KESSKO Dekor Süßpuder, KESSKO Vollmilch-Schokoladenkuvertüre Mainau Chip, KESSKO Cointreau Konzentrat 60% vol

Sommer



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!



Rezeptnummer  
**621**

## Johannisbeerschnitte mit Vanillecreme und Eieguss

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
<b>Rührmasse</b>			
10262	KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel	0,400 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3 Min. im langsamen Maschinengang mit Flachrührer laufen lassen.
	Butter	0,200 kg	
	Vollei	0,200 kg	
	Wasser	0,020 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Rührmasse</b>	<b>0,820 kg</b>	
<b>Vanillecreme</b>			
08075	KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme	0,200 kg	3 Min. mit feinem Besen im schnellen Maschinengang aufschlagen.
	Wasser	0,500 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Vanillecreme</b>	<b>0,700 kg</b>	
<b>Fruchtfüllung</b>			
	Rote Johannisbeeren TK	1,000 kg	Auftauen.
	Zucker	0,200 kg	Trocken mischen und unter die Johannisbeeren heben.
10103	KESSKO Instant Bind-o-gel	0,100 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Fruchtfüllung</b>	<b>1,300 kg</b>	
<b>Eieguss</b>			
10123	KESSKO Fixfertig für Eieguss	0,400 kg	Eieguss mit Wasser und Kesskovanill glattrühren und 10 Min. quellen lassen.
	Wasser	0,600 kg	
26044	KESSKO Konditorei-Aroma Kesskovanil	0,005 kg	Zu Schnee schlagen und unter den Eieguss heben.
11051	KESSKO Schnee-Fix	0,020 kg	
	Wasser	0,230 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Eieguss</b>	<b>1,255 kg</b>	
<b>Weitere Zutaten</b>			
08262	KESSKO Dekor Süßpuder		betriebsübl. anwenden
	Frische rote Johannisbeeren		betriebsübl. anwenden

### Herstellung

- Rührmasse in ein gefettetes Schnittenblech geben und glattstreichen.
- Vollmilch-Kaltcreme mit einem Spritzbeutel mit 8er Lochtülle diagonal aufdressieren.
- Johannisbeerfüllung in die Zwischenräume dressieren, Eieguss einfüllen und backen.
- Nach dem Backen die Ränder mit Dekor Süßpuder absieben und mit roten Johannisbeeren ausgarnieren.

### Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze / Unterhitze  
 Backzeit: ca. 50 min (mit geöffnetem Zug),  
 ggf. die letzten 10 min mit mehr Oberhitze fertig backen

