

Erdbeer- schnitte



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 2.700 g Backmischung, hell (Art. 93259)
- 1.300 g Wasser
- 1.100 g Speiseöl
- Kaltcremepulver
- 9.000 g Erdbeeren, frisch
- 4.000 g Erdbeer - Geleeguß

Zubereitung:

Die Zutaten der Backmischung (Wasser und Speiseöl) mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf vorbereitete Bleche (Art. 93267 60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Backtemperatur: ca. 180°C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Die Kaltcreme zubereiten, auf den ausgekühlten Boden streichen und die Erdbeeren auflegen.

Anschließend mit Erdbeer-Geleeguß abglänzen und in Stücke einteilen und schneiden (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) .

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH