

Schlemmer- Pflaumen- schnitte



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1.250 g Backmischung, hell (Art. 93259)
- 625 g Wasser
- 500 g Speiseöl
- 25 g Zimt, gemahlen
- 1.500 g Pflaumen, gefroren
- 300 g Kaltcremepulver
- 300 g Vollei
- 600 g Sahne, flüssig
- 600 g Wasser
- 400 g Butterstreusel

Zubereitung:

Alle Zutaten der Backmischung (Wasser und Speiseöl) mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (Art. 93266 60 x 40 cm) gleichmässig aufstreichen. Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die aufgetauten Pflaumen gleichmässig auf die Schnitte auflegen. Alle Zutaten des Rahmgusses (Kaltcremepulver, Vollei, Sahne und Wasser) mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf der Masse glattstreichen. Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Butterstreusel gleichmässig aufstreuen und die Schnitte abbacken. Backtemperatur: 180-190°C
Backzeit: ca. 50 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke einteilen und schneiden (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech).

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH