

# Aprikosen-Kissen

## Grundteig:

Zutaten	Menge
Weizenmehl, Type 550	2000g
Westfalia Backstabil Pro	100 g
Vollei	50 g
Salz	40 g
Wasser, kalt	1100 g
<b>Grundteig</b>	3290 g
WESTFALIA Plunder Croissant Platte	2000 g

## Herstellung:

Die angegebenen Zutaten im Spiralknetzer zu einem Grundteig verarbeiten, Teigtemperatur ca. 16 °C.

Den Teig 10 Minuten kühl und abgedeckt entspannen lassen.

Die Westfalia Plunder Croissant Platte mit 2 einfachen und zwei doppelten Touren tourieren, ca. 20 Minuten entspannen lassen und wie gewohnt weiter aufarbeiten.

## Grundrezept Kochkrem:

Zutaten	Menge
Vollmilch	2000 g
Zucker	240 g
Westfalia Kochkrem CL	180 g
Eigelb	8 Stück

## Herstellung:

Einen Teil Milch (ca. 200 ml) mit dem Kochkrempulver und den Eigelben verrühren.

Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Krempulver zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

## Herstellung Blätterteig- Kissen:

Den Blätterteig auf eine Stärke von 3,5 mm ausrollen und in die gewünschte Stückgröße schneiden (12 x 12 cm oder 8 x 8 cm) und auf vorbereitete Bleche legen.

Den ausgekühlten Kochkrem auf die Quadrate aufdressieren und mit Aprikosenhälften belegen. Die Teigstücke mit etwas Wasser benetzen und dann jeweils mit etwas Bienenstich Mix bestreuen, nach einer kurzen Ruhephase bei ca. 210 °C 20 - 25 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die Gebäcke mit Westfalia Geleeguss Apriko-flüssig abglänzen.

