

Birne-Mandarinen-Schnitte mit Westfalia Rühr Frisch

Grundrezeptur 1 Blech 60 x 40 cm	Menge
Westfalia Rühr Frisch	1,500 kg
Westfalia Goldquell Öl	0,600 kg
Wasser	0,600 kg
Aroma, Vanille/ Zitrone	0,005 kg
Gesamtmenge	2,705 kg

Herstellung:

Die Zutaten für die Rührmasse im All-In-Verfahren in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen ca. 3 Min. verrühren. Die Masse auf einem hohen gefettetem Blech 60x40 cm verstreichen, anschließend **800 g Westfalia Kalkkrem Plus** in kleinen Tupfen aufdressieren. **950 g Birnen** klein schneiden und zusammen mit **950 g Mandarinen** auf die Masse gleichmäßig verteilen und abbacken.

Ofentemperatur: ca. 180°C, Umluft
Backzeit: ca. 35 Minuten

Nach dem Backen die ausgekühlte Fruchtschnitte mit **Westfalia Geleeguss Apriko-flüssig** abglänzen und in betriebsübliche Stücke schneiden.

