

Mandel-Kremschnitte

Clean Label

Zutaten (für 1 Blech 60 x 40cm)	Menge
<u>Rührmasse:</u>	
Westfalia Rühr Frisch CL	1250 g
Westfalia Goldquell Öl	500 g
Wasser	500 g
<u>Kochkrem Grundrezeptur:</u>	
Westfalia Kochkrem CL	90 g
Milch	1000 g
Zucker	130 g
Eigelb, 4 Stck.	80 g
<u>Topping:</u>	
Westfalia Extra Supercreme CL	150 g
Zucker	150 g
Mandeln, gehobelt	200 g
Mandeln, gehackt	200 g

Herstellung:

Die Zutaten für die Rührmasse in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten verrühren. Die Masse auf ein gefettetes Backblech 60 x 40cm gleichmäßig verstreichen.

Zucker und die Supercreme aufschlagen und in kleinen Tupfen auf die Masse dressieren. Den Kochkrem laut Anleitung herstellen und **750g** ebenfalls als Tupfen aufdressieren.

Die Mandeln mischen und gleichmäßig auf der Schnitte verteilen, dann backen.

Backtemperatur: ca. 180 °C, Umluft

Backzeit: ca. 25 Minuten

