

Wilde Hummel



Zutaten (für ein Blech 60 x 40 cm)	Menge
<u>Rührmasse:</u>	
Westfalia Rühr Frisch	1500 g
Westfalia Goldquell Öl	600 g
Wasser	600 g
<u>Topping:</u>	
Westfalia Bienenstich Fix	100 g
Mandeln, gehobelt	200 g
<u>Kochkrem:</u>	
Westfalia Kochkrem	180 g
Zucker	260 g
Milch	2000 g
Westfalia Feinste Back mit Butter	100 g
Pfirsiche, gehackt	1000 g

Herstellung:

Die Zutaten für die Rührmasse in einer Anschlagmaschine ca. 3 Minuten verrühren.

Die Masse, gleichmäßig auf zwei mit Backpapier belegte Bleche bestreichen, 1350 g pro Blech.

Einen Boden mit dem Topping bestreuen, dann die Böden ca. 15 Minuten, bei 180°C im Umluftofen backen.

Einen großen Teil der Milch und die Feinste Back mit Butter zum Kochen bringen.

Den restlichen Teil der Milch mit dem Zucker und dem Kochkrepulver verrühren, diese Mischung in die kochende Milch unterrühren und kurz aufkochen lassen dann die Pfirsiche unterheben.

Die Böden vom Backpapier lösen und auf ein Backblech 60 x40 cm legen, die Unterseite mit der noch warmen Füllung bestreichen, dann mit dem Mandelboden abdecken und abkühlen lassen.