MANDEL-KOKOS BARREN

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904



Mandelfüllmasse

MANDEL-KOKOS-BARREN

Zutaten

Mürbteig	1.000 g
Aprikosenkonfitüre	200 g

Arbeitsweise

Auf 3,5-4 mm ausrollen und anbacken.
Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen des Mürbteigbodens

Zutaten für die Mandel-Kokosfüllung

Dethmers Mandelfüllmasse	1.200 g
Kokosraspel	500 g
Vollei	200 g
Wasser	1.200 g
Gesamtgewicht	3.100 g

Arbeitsweise

Die Zutaten zusammen anrühren und auf dem Blech verstreichen.

Zutaten für das Aprikosengelee

Dethmers Geleegußpulver	25 g
Wasser	1.000 g
Aprikosenkonfitüre	300 g
Gesamtgewicht	1.3250 g

Arbeitsweise

Alle Zutaten zusammen rühren und aufkochen.

MANDEL-KOKOS BARREN

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

MANDEL-KOKOS-BARREN

Arbeitsweise

Den Mürbeteigboden ausrollen, abbacken und mit Konfitüre bestreichen. Die angerührte Mandel-Kokosfüllung aufstreichen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und abbacken.

Backtemperatur ca. 200° C Backzeit ca. 25-30 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren, auskühlen lassen und z. B. mit weißer Schokolade abspinnen. Wie gewünscht schneiden.

Back Dich glücklich.