



## Wichtel

mit Meister Kapsel Gourmet

**Rezept-Nr.: 07988**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 12

| Zutaten  | Gewicht kg | Herstellungshinweis  |
|--|------------|--|
| Masse für „Feine Kapsel“<br>mit Meister Kapsel Gourmet<br>(s. Grundrezept) | 0,840      | Die <b>Back- &amp; Dekormatte "Wichtel" 3D*)</b> dünn fetten und<br>auspudern.<br>Je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen, mit <b>Boeson</b><br><b>Backtrennpapier</b> abdecken, ein Lochblech auflegen und abbacken. |

Nach dem Backen die Wichtel aus der Form stürzen, abkühlen  
lassen und wie gewünscht dekorieren.

### SERVICE CLUB

\*) Back- & Dekormatte "Wichtel" 3D

Art. Nr.: 10270001; VE:1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 3502-860

Fax: 0421 – 3502-611

E-Mai: [service-club@csmingredients.com](mailto:service-club@csmingredients.com)

**Gesamtgewicht: 0,840 kg**

**Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 26 Min.**

### Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

16.08.2023