

Stollen-Früchtemischung

Rezept-Nr.: 01555

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rosinen/Sultaninen	4,000	Die Rosinen waschen.
Zitronat (Bäko Grüne Zitrone 3mm)	1,250	
Orangeat	0,500	
Mandeln, gehackt, geröstet	1,500	Die angerösteten Mandeln mit 60 °C heißem Wasser übergießen und nach 10 - 15 Minuten Quellzeit das Wasser abgießen.
Rum 38%	0,400	

Die Früchte mit den Mandeln und dem Rum mischen und über Nacht an einem warmen Ort abgedeckt ziehen lassen.

Gesamtgewicht: 7,650 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

16.06.2023