



Karows feine Rezepte

Duett aus Karamell und Lebkuchen



Karow Karamellpaste

Karow Dessertpaste Lebkuchen

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Duett aus Karamell und Lebkuchen



Arbeitsschritte

Schritt 1

Aus allen Zutaten, bis auf die gehackten Haselnüsse, einen Mürbeteig herstellen, danach für ca. 1 Stunde kühlstellen. Den Mürbeteig auf das Maß von 60x40 cm ausrollen und in zwei mit Backpapier vorbereitete Bleche von 60x20 cm einlegen, zuletzt die gehackten Haselnüsse gleichmäßig aufstreuen.

Backzeit: 25 Minuten, Backtemperatur: 165 °C

Schritt 2

Vollmilch, Wasser, Salz, Zucker und Butter aufkochen, das Weizenmehl einarbeiten und die Masse abrösten, danach kurz auskühlen lassen. Das Vollei nach und nach einarbeiten, dann die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer 10er Lochtülle auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech zu kleinen Windbeuteln aufdressieren.

Backzeit: ca. 40 Minuten, Backtemperatur: 165 °C

Schritt 3

Die Maisstärke in etwas kalter Milch aufschlänmen und mit allen weiteren Zutaten zu einem Pudding aufkochen, danach auskühlen lassen.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen, Gelatine darin auflösen und mit dem Karamellpudding verrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Puddingmasse ziehen.

Aufbau

Die Mini-Windbeutel mit Karamellpudding füllen und auf dem ersten Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen, sodass pro Schnittstück jeweils zwei Windbeutel zu sehen sind. Die Karamellmousse einfüllen, gleichmäßig verteilen und den zweiten Mürbeteigboden mit den Nüssen nach oben auflegen, danach die Schnitte auskühlen lassen.

Zutaten

Mürbeteig	
Butter	0,700 kg
Puderzucker	0,250 kg
Salz	0,004 kg
Weizenmehl Type 405	0,720 kg
Karow Dessertpaste Lebkuchen	0,080 kg
Haselnüsse, gehackt	0,200 kg

Gesamt 1,954 kg

Mini-Windbeutel	
Vollmilch 3,5 %	0,100 kg
Wasser	0,150 kg
Zucker	0,010 kg
Salz	0,005 kg
Butter	0,100 kg
Weizenmehl Type 405	0,160 kg
Vollei	0,250 kg

Gesamt 0,775 kg

Karamellpudding	
Vollmilch 3,5 %	0,800 kg
Sahne	0,400 kg
Zucker	0,400 kg
Eigelb	0,240 kg
Maisstärke	0,080 kg
Karow Karamellpaste	0,060 kg
Butter	0,080 kg

Gesamt 2,060 kg

Mousse Karamell	
Karamellpudding	1,000 kg
Weißer Kuvertüre	0,400 kg
Gelatine	0,020 kg
Sahne	0,800 kg

Gesamt 2,220 kg



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de