



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12
Tel.: +43 (0)2982 2901-0
E-Mail: office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at



Rezeptinformation

Kokosfülle

KOMPLET Kokosfülle (2280)

Backfeste Kokosfülle zum Füllen von Hefeteig-, Plunder- und Blechkuchen!

Grundrezeptur Kokosfülle:

Komplet Kokosfülle 1.000 g
Wasser (30 °C) ca. 600 - 700 g

Kokosfülle mit Kakao

Komplet Kokosfülle 1.000 g
Kakao (trocken in Komplet Kokosfülle einmischen) ca. 40-50 g
Wasser (30 °C) ca. 600 - 650 g

Verarbeitung:

Wasser und **Komplet Kokosfülle** ca. 3 Minuten glattrühren, ca. 15 Minuten abstehen lassen und beliebig aufdressieren.

Backtemperatur: ca. 190 °C (offener Zug)

Backzeit: ca. 18 Minuten

Kokosbusserl

Komplet Kokosfülle 1.000 g
Eiweiß 200 g
Zucker 100 g
Wasser (30 °C) ca. 600 - 700 g

Verarbeitung:

Komplet Kokosfülle mit Wasser verrühren. Das Eiweiß mit Zucker zu steifen Schnee schlagen und in die Kokosfülle untermischen. Diese Masse zu Busserl auf ein Blech dressieren und abbacken.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 13 Minuten

Kokosschnitte und Ecken

Mürbteig 1.000 g
Komplet Kokosfülle 1.400 g
Marillenmarmelade 300 g
Wasser 850 g

Verarbeitung:

Randblech mit Mürbteig auslegen und vorbacken. Zuerst Marillenmarmelade, dann **KOMPLET Kokosfülle** (siehe Grundrezeptur) aufstreichen. Nach dem Backen beliebig schneiden und mit Schokolade überziehen. Bei Nussecken 10x10 Quadrate schneiden und zu Ecken halbieren, die Schnittflächen mit Schokolade überziehen.

Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Blech: 40 x 60 cm

Zebraschnitte

Herstellung wie Kokosschnitte.

Unter die halbe Kokosmasse 75 g Kakaopulver rühren und mit Lochtülle abwechselnd hell/dunkel auf den Mürbteig aufdressieren.

