



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

Haselnussfülle

KOMPLET Haselnussfülle (625/690)

Für Hefe-, Plunder- und Blätterteigfüllungen!



Rezeptur 1:

KOMPLET Haselnussfülle	1.000 g
Brösel	100 g
Wasser oder Milch	ca. 500 g

Rezeptur 2:

KOMPLET Haselnussfülle	1.000 g
Brösel	200 g
Wasser oder Milch	ca. 650 g

Rezeptur 3:

KOMPLET Haselnussfülle	1.000 g
Brösel	300 g
Wasser oder Milch	ca. 800 g

Verarbeitung:

Die Trockenfülle mit warmen Wasser oder Milch (ca. 50 °C) anrühren.
Die angerührte Fülle vor der Weiterverarbeitung 10 - 15 Minuten quellen lassen.

Hinweis: Für verpackte Haselnussstrudel Rezept 1 verwenden!