

# KOMPLET Walnussfüllung

Vormischung zur Herstellung schmackhafter Walnussfüllungen



## Grundrezeptur Walnussfüllung z.B. für Kipfer, Plunder, Strudel

<b>Füllung:</b>	
<b>KOMPLET Walnussfüllung</b>	1.000 g
Wasser	300 g
Vollei	150 g
<hr/>	
<b>Gesamtmasse</b>	1.450 g

**Verarbeitung:**  
*Alle Zutaten der Füllung zusammen verrühren*

**Abstehzeit:** ca. 15 Minuten

## Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

<b>Teig:</b>	
Staubzucker	200 g
Butter oder Margarine	400 g
Mehl	600 g
Vollei	50 g
<hr/>	
<b>Gesamtgewicht</b>	1.250 g

**Verarbeitung:**  
*Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen,  
bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.*



## Walnuss-Tarte mit Walnussfüllung

Rezeptur für 4 Kuchen

### Verarbeitung:

Vorbereitete konische Form (22 / 26 cm)  
ca. 3 cm hoch mit **Mürbteig**  
(siehe Grundrezeptur Mürbteig) auslegen.

**Einwaage Mürbteig:** 300 g  
**Ausrollstärke:** 3,5 mm

Füllung aus **KOMPLET Walnussfüllung** (siehe  
Grundrezeptur Walnussfüllung für Walnuss-Tarte)  
in die vorbereiteten Formen einwiegen und glatt  
streichen.

**Einwaage Füllung:** 700 g

Den verbleibenden Mürbteigrand umschlagen  
und mit Eistreiche bestreichen.

### Mürbteiggitter:

**Einwaage Mürbteig:** 150 g  
**Ausrollstärke:** 3,5 mm

Das Mürbteiggitter auflegen, mit Eistreiche  
bestreichen und backen.

**Backtemperatur:** 200° - 210° C  
**Backzeit:** ca. 30 Minuten

### Meistertipp:

Um ein elastisches Mürbteiggitter zu erhalten,  
empfehlen wir den Gitterteig 1:1 mit einem  
süßen Hefeteig zu mischen.

## Grundrezeptur Walnussfüllung für Walnuss-Tarte

<b>Füllung:</b>	
<b>KOMPLET Walnussfüllung</b>	2.000 g
<b>Wasser</b>	1.400 g
<hr/>	
<b>Gesamtmasse</b>	3.400 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Füllung zusammen verrühren

**Abstehtzeit:** ca. 15 Minuten

