

Ananas-Kokos-Schnitte



Bezeichnung	Menge	ME
Rezeptausbeute	1 Blech 60x40 cm	
Marzipanrohmasse	0,350	KG
Eigelb	0,180	KG
Salz	0,005	KG
Butter, weich	0,250	KG
Weizenmehl Type 550	0,200	KG
Weizenpuder	0,100	KG
Kokosraspel, geröstet	0,300	KG
Eiweiß	0,350	KG
Zucker	0,450	KG
Ananasscheiben, abgetropft	1,000	KG
Herstellung	Marzipanrohmasse, Eigelb und Salz glatt arbeiten. Die Butter hinzugeben und schaumig schlagen. Weizenmehl und Weizenstärke zusammen sieben, mit den gerösteten Kokosrapeln mischen und unter die Masse heben. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Die Masse auf ein gefettetes Blech 60x40 cm geben und gleichmäßig verstreichen. Mit den abgetropften Ananasscheiben belegen.	
Backen	Ofentemperatur: 180°C Backzeit: ca. 50 Minuten	
Fertigstellung	Nach dem Erkalten mit Aprikotur abglänzen.	
Gesamtteiggewicht:		3,185 KG