

**EIWO** *Select*<sup>®</sup>  
★ ★ ★ ★ ★

Art.-Nr. 22042  
Nusseckenmix

*Convenience*



[www.eiwofood.de](http://www.eiwofood.de)

Zur Herstellung von exquisiten Nussecken und Dauergebäcken mit einer lockeren Struktur und einem umwerfend nussigen Geschmack.

## Grundrezeptur

1,300 kg EIWO\* Nusseckenmix

0,200 kg Haselnüsse gehackt

0,400 kg Wasser 30 - 50 °C

**1,900 kg Nussmasse**

Zutaten 1 Min. mit Flachrührer verrühren  
Quellzeit ca. 10 Min.

## Mandelmürbeteig

1,200 kg EIWO\* Mürbeteigmix

0,400 kg Butter oder Backmargarine

0,200 kg EIWO Marziblitz

0,100 kg EIWO Premium Vollei

**1,900 kg Mandelmürbeteig**

## Verarbeitungshinweis:

Die Rohstoffe im Knetter mit langsamem Gang zu einem homogenen- und plastischen Teig kneten und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.

### Tipp:

Wenn eine sofortige Verarbeitung des Teigs gewünscht wird, lagern Sie bitte das EIWO\* Mürbeteigmix über Nacht im Kühlschrank oder Froster und verarbeiten es danach wie oben beschrieben.

2 Mürbeteigplatten (60 x 40 cm) leicht anbacken und mit Himbeer-Johannisbeer-Marmelade zusammensetzen. Erneut Marmelade aufstreichen und die Nussmasse aufstreichen. Die ausgekühlte Platte 10 x 10 cm schneiden und diagonal zu Ecken halbieren und die Enden mit Kuvertüre oder Fettglasur absetzen.

**Backtemperatur:** 190 °C (ca. 40 °C unter Brötchentemperatur)

**Backzeit:** ca. 45 Min.

! Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen oder telefonisch anfragen:  
● +49 25 41- 94 78- 0