

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #3 Florentiner

500g RHEIN-BACK Knusper Plus

500g Mandeln gehobelt

100g Belegkirschen

Mischung: 1100g

RHEIN-BACK Knusper Plus mit gehobelten Mandeln und gehackten Belegkirschen mischen, in Ringe füllen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 40°C unter Brötchenbacktemperatur.

Backzeit: ca. 10 Minuten

Nach dem Backen die Ringe im warmen Zustand lösen. Florentiner abkühlen und mit Kuvertüre überziehen.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

