

Alles frisch.!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #4 Knusper Konfekt

1000g RHEIN-BACK Knusper Plus
250g Sonnenblumenkerne
250g Sesam
200g Belegkirschen gehackt
300g Mandeln gehackt

Mischung: 2000g

Alle Zutaten miteinander vermischen. Auf ein Blech mit Backpapier 60x40cm bestreuen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 40°C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 10 Minuten

Nach dem Backen die warme Konfektplatte mit dem Metallschaber (geölt)
in Rauten schneiden

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:
Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

