



Tradition

NEU

entdecken

Dawn seit 1920



ERDNUSS KARAMELL SNACK

Omas Nussecke neu interpretiert

Als Alternative zum Schokoriegel oder in kleinen Portionen
zum Naschen für Zwischendurch

Handwerklich mit Leidenschaft gebacken!

Dawn[®]

www.dawnfoods.de



ERDNUSS KARAMELL SNACK

ZUTATEN

Aufbau für 30 Riegel (10 x 4 cm)

- 550 g Mürbeteig
- 1500 g Erdnuss Karamell Masse
- 200 g Dawn Fettglasur Drops
dunkel 2.10063.015

Mürbeteig

- 1000 g Dawn Mürbeteig-Mix
2.03852.505
- 400 g Butter oder Margarine
- 100 g Vollei

1500 g Gesamt

Erdnuss Karamell Masse

- 700 g Dawn Pikfein Karamell
2.03004.325
- 800 g Erdnüsse, gesalzen

1500 g Gesamt

HERSTELLUNG

- Mürbeteig auf 3,5 mm ausrollen, in ein gefettetes Backblech einlegen und vorbacken
- Nach dem Auskühlen die Erdnuss Karamell Masse einfüllen, glatt streichen und backen

Backtemperatur: 180 °C im Etagenofen

Backzeit: 25 - 30 Minuten

- Abgekühlt in 30 Riegel schneiden und mit dunkler Fettglasur überziehen

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

Herstellung Erdnuss Karamell Masse

- Dawn Pikfein bei Raumtemperatur verarbeiten
- Alle Zutaten gut mischen

Tipp

Nutzen Sie für mehr Abwechslung auch Dawn Fettglasur Typ Milch 2.10064.015 oder Dawn Fettglasur Typ Weiß 2.10065.015.

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522 90
Fax +49 6151 3522 9371
info.DACH@dawnfoods.com

Dawn[®]

7-2017-01