



APRIKOSEN-RÜBLIKUCHEN-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	150 g	Cheesecake-Creme (siehe Grundrezept) mit einer französischen Sterntülle in eine Hälfte der Bowl dressieren
3.	70 g	Paradiso Fruchtgenuss Aprikose (31118) in die andere Hälfte einfüllen
4.	65 g	in kleine Dreiecke geschnittenen Rübli-Kuchen (siehe Grundrezept) auflegen
5.	5 g	Schokoladino (36818) mittig über die Oberfläche spinnen
6.	5 g	Dekor Haselnuss Krokant (51706) aufstreuen
7.	2 g	gehobelte, geröstete Haselnüsse aufstreuen
8.	1 St.	Dekor Marzipan-Möhre (07901) auflegen

Grundrezept:

Cheesecake-Creme

18966	Cheesecake Basis	500 g
	Zucker	50 g
	Wasser	500 g
78704	Zimt	10 g
	Frischkäse	850 g

Cheesecake Basis mit Zucker, Wasser und Zimt verrühren, Frischkäse hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Grundrezept: Rübli-Kuchen

1 Blech 60 x 20 cm | ⏱ ca. 190 °C ⌚ ca. 22 Min.

43113	SandRühr Premium	300 g
	Weizenmehl	200 g
	Wasser	200 g
	Speiseöl	200 g
25708	Gelatop Eispaste Marzipan	60 g
	Möhren, gerieben	200 g

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, zum Schluss die Möhren unterrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.