



HASELNUSS-RIEGEL

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm (ergibt 35 Riegel 4 x 8 cm)

Mürbteig (MELLA-MÜRBI/IREKS)	420 g
Nussmasse	
46022 Backfüll Variant	1000 g
Wasser	580 g
Haselnüsse, geröstet, gemahlen	200 g
26410 Gelatop Eispaste Trüffel Praliné	100 g
73304 Haselnuss Europa	15 g
21904 Konditoreipaste Rum JAMAICA	20 g
Vollei	100 g
Haselnüsse, ganz	250 g

45118 Butterkaramell 100 g

Dekor

43208 Alpenmilch Schokoladino Vollmilch-Kuvertüre	525 g
41518 Biancoladino Pflanzenfett	60 g
	10 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 35 Min.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und anbacken. Alle Zutaten der Nussmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Auf den Mürbteig streichen, ganze Nüsse aufstreuen, leicht andrücken und backen. Butterkaramell leicht erwärmen und aufdressieren. Nach dem Auskühlen in beliebig große Stücke (z. B. 4 x 8 cm) schneiden und mit einer Mischung aus Alpenmilch Schokoladino und Vollmilch-Kuvertüre überziehen.

Dieser Dauergebäck-Riegel ist einfach nur lecker. Die mit Gelatop Eispaste Trüffel Praliné abgeschmeckte besonders saftige Nussmasse macht in Kombination mit den ganzen Nüssen süchtig. Rationell herzustellen und lange haltbar.

Michael Vogel, Konditor- und Bäckermeister sowie Dreidoppel Fachberater

