



# KARAMELL KRINGEL

## ZUTATEN:

16 Stück, 8,5 cm Ø

### Füllmasse Typ Toffee

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| 46022 Backfüll Variant          | 400 g |
| Wasser                          | 200 g |
| 41904 Konditoreipaste Toffee    | 30 g  |
| Mürbteig<br>(MELLA-MÜRBI/IREKS) | 400 g |

### Dekor

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 36818 Schokoladino            | 190 g |
| Zartbitter-Kuvertüre          | 190 g |
| 43208 Alpenmilch Schokoladino | 30 g  |
| 45118 Butterkaramell          | 250 g |

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für 20 Minuten quellen lassen. Mürbteig ausrollen (Ausrollstärke 2,5 mm) und mit einem gewellten Ausstecher (8,5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Füllmasse aufdressieren und abbacken. Schokoladino mit Zartbitter-Kuvertüre auflösen, die Kringel tunken und mit Alpenmilch Schokoladino filieren. Mittig Butterkaramell eindressieren.

*Basis dieses Dauergebäcks bildet eine neutrale Füllmasse, welche mit einer Dreidoppel Konditoreipaste aromatisiert wird. Mit unserer Vielzahl von Konditoreipasten ergeben sich unendlich viele Variationsmöglichkeiten.*

*Manuel Titze, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*

