

Osterfladen Kalamansi mit Griess mit Rumsultaninen mit Griess



REZEPTMENGE 8 Stück à 20 cm Ø REZEPTNUMMER GB70089

Mürbteig mit Mandeln und Zitrone

260 g Butter
400 g Weismehl Typ 400
2 g Salz
200 g Valencia F 1:1, Backmasse
Mandel, Fest
50 g Staubzucker
86 g Eier frisch
2 g Zitronenrapée (1 Zitrone =
5g)

Butter, Mehl und Salz zum feinen Teig reiben, Staubzucker, Mandelnbackmasse, Eier und Zitronenrapée dazugeben und kurz zum Teig kneten, kalt stellen.

Caramel mit Kalamansipüree

400 g Caramel brûlé fleur de sel
170 g Kalamansipüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
30 g Butter

Zutaten auf 116°C kochen.

Sultaninen in Rum

50 g Rum 40%vol.
100 g Sultaninen

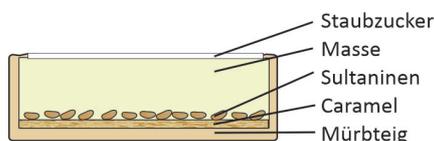
Sultaninen über Nacht in Rum einweichen.

Osterfladenmasse mit Griess

1400 g Milch 3.5%
10 g Salz
5 g Zitronenrapée (1 Zitrone =
5g)
300 g Hartweizengriess
300 g Eier frisch
150 g Zucker
360 g Valencia F 1:1, Backmasse
Mandel, Fest
100 g Fecule Kartoffelstärke
125 g Butter

Milch, Salz, Zitronenzeste und Hartweizengriess so lange kochen, bis der Griess gequollen ist, Mandelmasse und Butter hinzufügen und glatt arbeiten. Eier, Zucker und Kartoffelstärke aufschlagen, unter den lauwarmen Griessmasse ziehen.

Aufbau



Osterfladen Kalamansi mit Griess mit Rumsultaninen

1000 g Mürbteig mit Mandeln und Zitrone

600 g Caramel mit Kalamansipüree

120 g Sultaninen in Rum

**2750 g Osterfladenmasse mit Griess
80 g Staubzucker**

Mürbteig

Teig auf 2 mm ausrollen, Ringe von 22 cm Ø ausstechen und gefettete Aluförmchen von 20 cm Ø auszukleiden.

Fertigstellung

50 g Caramel spiralenförmig eindressieren, 15 g Sultaninen darauf legen und 340 g Osterfladenmasse gleichmässig verteilen, backen. Backtemperatur: 180°C im Umluftofen, Ventilator Stufe 2, 30% Luftfeuchtigkeit. Backzeit: ca. 18 Minuten. Mit Staubzucker bestäuben.

FELCHLIN PRODUKTE

KK42 Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
TM01 Caramel brûlé fleur de sel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Osterfladen Kalamansi mit Griess mit Rumsultaninen

mit Griess



Rezeptnummer : GB70089

Beschreibung : Osterfladen auf Griessbasis mit Kalamansicaramel und marinierten Rumsultaninen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	289
Verkaufstage	2 Tage	Kilojoule (kJ)	1210
Verkaufspreis		Fette	14.39 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	6.63 g
		Kohlenhydrate	34.19 g
		davon Zucker	19.83 g
		Eiweiss	4.89 g
		Salz	0.35 g

Zusammensetzung :

Vollmilch, Zucker, **Butter**, **Weizenmehl**, **Eier**, **Hartweizengriess**, **Mandeln**, Kalamansi 4%, **Vollrahm**, Kartoffelstärke, Sultanine 2%, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Rum (Zuckerrohrbrand), Speisesalz, Wasser, Zitronenschale, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Fleur de sel (Meersalz)

Stand 24.02.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung