



Karows feine Rezepte

Gewürzkuchen mit Walnüssen

Karow Sahne-Karamell-Topping

Karow Dessertpaste
Lebkuchen

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Gewürzkuchen mit Walnüssen



Zusatzinformation

Sie benötigen für dieses Rezept einen vorgebackenen Mürbeteigboden sowie 0,200 kg Walnussbruch und 0,900 kg Birnen aus der Konserve!

Arbeitsschritte

Schritt 1

Butter mit Zucker und Salz schaumig aufschlagen, nach und nach das Vollei zugeben und weiter aufschlagen, zuletzt die **Lebkuchenpaste** einarbeiten. Das Weizenmehl mit Kakaopulver, Weizenstärke und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Vollmilch unter die Masse ziehen. Verteilen Sie nun die Hälfte des Walnussbruches gleichmäßig auf dem vorgebackenen Mürbeteigboden und füllen Sie die Masse ein. Die Birnenhälften gleichmäßig darauf verteilen und mit dem restlichen Walnussbruch dekorieren.

Backzeit: 35 – 45 Minuten, Backtemperatur: 200 °C

Veredelung

Den ausgekühlten Kuchen nach dem Backen mit unserem **Sahne-Karamell-Topping** dekorieren.

Zutaten

Gewürzkuchenmasse

Butter	0,410 kg
Zucker	0,460 kg
Salz	0,002 kg
Vollei	0,410 kg
Karow Dessertpaste Lebkuchen	0,100 kg
Weizenmehl Type 405	0,410 kg
Weizenstärke	0,210 kg
Kakaopulver	0,120 kg
Backpulver	0,016 kg
Vollmilch	0,200 kg
Gesamt	2,338 kg



Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Sahne-Karamell-Topping
Art.-Nr.: 10116

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de