



Karows feine Rezepte

Aschkuchen mit Hokkaidokürbis



Karow Premium
Cl. Orangenpaste

Karow Vanilleschotenauszug

Rezept für 5 Stück Kastenformen 10x20 cm

Aschkuchen mit Hokkaidokürbis



Arbeitsschritte

Schritt 1 / Aufbau

Die Trockenrohstoffe Weizenmehl, Backpulver, Salz und Walnussbruch miteinander mischen. Vollei und Zucker leicht erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, danach mit den Trockenrohstoffen, der **Orangepaste**, dem **Vanilleschotenauszug** und der flüssigen Butter glattlaufen lassen. Den geriebenen Hokkaidokürbis unterziehen und die Masse zu je 0,750 kg in vorbereitete Aschkuchenformen geben. Die Marzipanrohmasse zu 5 Stück à 15 cm Strängen ausrollen und je einen Strang in die Masse einlegen.

Backzeit: ca. 40 – 50 Minuten, Backtemperatur: 170 °C

Zutaten

Rührmasse mit Hokkaidokürbis

Weizenmehl Type 405	0,650 kg
Backpulver	0,030 kg
Salz	0,010 kg
Walnussbruch	0,300 kg
Vollei	0,450 kg
Zucker	0,550 kg
Butter, flüssig	0,525 kg
Hokkaidokürbis, fein gerieben	0,750 kg
Karow Premium	
CL Orangepaste	0,125 kg
Karow Vanilleschotenauszug	0,010 kg
Marzipanrohmasse	0,350 kg
Gesamt	3,750 kg



Karow Premium
CL Orangepaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Vanilleschotenauszug
Art.-Nr.: 10585

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de