



Karows feine Rezepte

Nuss-Karamell-Schnitte



Karow Nuss-Paste

Karow Karamellpaste

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Nuss-Karamell-Schnitte



Zusatzinformation

Diese Rezeptur ist auch für klassische Windbeutel, Eclair oder Fruchtringe bestens geeignet.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Biskuit

Eigelb, Zucker und Salz aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Die heiße (beinahe kochende) Milch hinzufügen und weiter aufschlagen. Dann die **Nuss-Paste** zur Eimasse geben und gut einarbeiten. Mehl und Backpulver sieben, zur Masse geben und vorsichtig unterheben, bis eine homogene Masse entsteht. Den Biskuit in das Blech füllen, glatt streichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Schritt 2 – Soufflé

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Butter mit gezuckerter Kondensmilch cremig aufschlagen, anschließend die **Karamellpaste** hinzufügen und gut unterrühren. Zucker und Wasser auf 118 °C erhitzen. Eiweiß leicht anschlagen, bis erste Bläschen entstehen. Den heißen Sirup in einem dünnen Strahl zum Eiweiß gießen und gleichzeitig auf hoher Stufe weiterschlagen, bis die Masse deutlich an Volumen gewinnt und stabil wird. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auflösen und zügig unter die warme Baisermasse rühren. Sobald die Eiweißmasse etwas abgekühlt ist, die vorbereitete Butter-Kondensmilch-Mischung unterheben, bis eine glatte, luftige Konsistenz entsteht. Das Soufflé auf den abgekühlten Biskuit geben, glatt streichen und in der Kühlung fest werden lassen.

Schritt 3 – Schokoladenglasur

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter auflösen und glatt rühren. Kalte Sahne hinzufügen und gut einarbeiten, bis eine homogene, glänzende Glasur entsteht. Die Glasur über das Soufflé gießen und gleichmäßig verstreichen. Wie gewünscht ausgarnieren.

Zutaten

Biskuit	
Eigelb	0,240 kg
Zucker	0,100 kg
Salz	0,004 kg
Milch	0,120 kg
Karow Nuss-Paste	0,050 kg
Weizenmehl, T405	0,150 kg
Backpulver	0,004 kg
Gesamt	0,668 kg

Soufflé	
Butter	0,240 kg
gezuckerte Kondensmilch	0,120 kg
Karow Karamellpaste	0,050 kg
Eiklar	0,340 kg
Zucker	0,500 kg
Wasser	0,160 kg
Blattgelatine	0,036 kg
Gesamt	1,446 kg

Schokoladenglasur	
Kuvertüre, Zartbitter	0,200 kg
Butter	0,100 kg
Sahne, kalt	0,050 kg
Gesamt	0,350 kg



Karow Nuss-Paste
Art.-Nr.: 10395

Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de