

Bröselnudeln mit Nüssen Klima TrKü

BröselnudenNuss_T Nachspeisen

100 Portionen **V** Nachspeisen

100 Portionen Port. je 617kcal, 2581kJ, 5,97BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
4,6667	kg	RECHEIS Spiralen 2ETW; 5 kg	
0,1200	kg	Bio Teebutter 250g Regional	
			Zubereitung:
			-in Salzwasser 1% kochen
			-eher weich kochen
			-mit zerlassener Butter vermengen
			TIPP: Es können auch andere Teigwaren genommen werden
0,8333	Liter	Rapsöl, 10000 ml Regional	
0,8333	kg	Bio Teebutter 250g Regional	
3,3333	kg	Semmelbrösel 10kg	
1,3333	kg	Normalkristallzucker 1 kg	
2,0000	kg	Haselnüsse gerieben 1kg	
			Zubereitung:
			-Brösel in Fett goldgelb anrösten,
			-Hitzezufuhr ausschalten!!
			-Haselnüsse und Zucker begeben,
			-gut durchrühren,
			Zubereitung Finalkü:
			-Teigwaren erhitzen
			-Rational/Fnalisieren/Behälter/ohne
			-Kombidampf, vorheizen
			-10 Minuten
			-mit Nussbrösel bestreuen
			-1x kurz durchmengen
			1 Portion = 100g