



CHRISTMAS CRUMBLE CAKE

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Winter Wonder Cake mix	1.000
Boter	0.600
Ei (heel)	0.500
Totaal gewicht:	2.100

METHODE

Boter zalvig draaien (niet luchtig).

Ei en Winter Wonder Cakemix toevoegen.

Geheel met de vin gedurende 4 minuten in de middelste versnelling.

Kerststervorm afvullen met 150 gram beslag.

Bakken: 180 °C.

Baktijd: ca. 30 minuten.

Afwerken: met Kerstkransjes kruimeldeeg.

Recept Kerstkransjes kruimeldeeg:

300 gram Kristalsuiker

300 gram Boter

450 gram Bloem

250 gram Amandelschaafsel

200 gram Parelsuiker P2.



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Banket



GEBEURTENIS

Kerst



EINDPRODUCT

Cake

Werkwijze Kerstkransjes kruimeldeeg:

Snijdt de boter (koud) in blokjes en meng dit met de bloem en kristalsuiker.
Niet te lang mengen, anders wordt het een deeg.

Roer vervolgens de amandelschaafsel en de parelsuiker door de kruimels