



Karows feine Rezepte

# Nuss trifft Eierlikör



Karow  
Vanille-Extrakt

Karow  
Eierlikör-GEL

Karow Invertzuckersirup,  
flüssig

Karow Haselnuss-Aroma,  
natürlich

Rezept für ein Blech mit 60x20 cm

## Nuss trifft Eierlikör



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Wasser und Zucker aufkochen, die Trockenrohstoffe und das **Haselnuss-Aroma** im Anschluss untermischen. Das Vollei unter die abgekühlte Masse ziehen.

#### Schritt 2

Flüssige Rohstoffe miteinander verrühren und die Trockenrohstoffe zugeben. Zuletzt die Nussfüllung kurz unterlaufen lassen. **Backzeit: ca. 30–40 min, Backtemperatur: 190 °C**

#### Schritt 3

Pudding kochen und das **Eierlikör-GEL** sowie die eingeweichte Gelatine unterlaufen lassen.

### Aufbau

Die Eierlikörmasse auf den abgekühlten Nussboden aufgießen und nochmals kühl stellen, nach Wunsch ausdekorieren.

### Zutaten

#### Nussfüllung universell

Nüsse gemahlen/geröstet	0,090 kg
Semmelbrösel	0,035 kg
<b>Karow Haselnuss-Aroma, natürlich</b>	<b>0,010 kg</b>
<b>Karow Vanille-Extrakt</b>	<b>0,003 kg</b>
Zimt	0,002 kg
Nüsse gehackt/geröstet	0,020 kg
Wasser	0,140 kg
Zucker	0,105 kg
Vollei	0,020 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,425 kg</b>

#### Rührmasse Nuss

Speiseöl	0,225 kg
Zucker	0,225 kg
<b>Karow Invertzuckersirup, flüssig</b>	<b>0,020 kg</b>
<b>Karow Vanille-Extrakt</b>	<b>0,004 kg</b>
Vollei	0,300 kg
Vollmilch	0,180 kg
Weizenmehl Type 405	0,330 kg
Weizenpulver	0,080 kg
Backpulver	0,015 kg
Salz	0,006 kg
Nussfüllung universell	0,425 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,810 kg</b>

#### Eierlikörspiegel

Vanillepudding, heiß	0,600 kg
<b>Karow Eierlikör-GEL</b>	<b>0,600 kg</b>
Gelatine	0,005 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,205 kg</b>

Karow Vanille-Extrakt  
Art.-Nr.: 10590

Karow Eierlikör-GEL  
Art.-Nr.: 10704

Karow Haselnuss-Aroma, natürlich  
Art.-Nr.: 10554

Karow Invertzuckersirup, flüssig  
Art.-Nr.: 10145

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)

