



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKERCREME · LEBENSMITTELFARBEN  
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

## KAROW`S FEINE REZEPTE

# Cornflakes - Riegel

Rezeptur für ein Blech 40 x 60 cm  
extra benötigt wird ein Mürbeteigboden

### Zutaten:

- 100 g Honig
- 50 g **Karow`s Invertzuckersirup Nr. 140**
- 300 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Sahne
- 250 g Cornflakes
- 250 g Mandeln gehackt/gehobelt
- 70 g Haselnüsse geröstet
- 120 g **Karow`s Orangenschalen-Paste Nr. 197**
- 120 g **Karow`s Zitronenschalen- Paste Nr. 160**

### Zubereitung:

1-2-3 Mürbeteig herstellen, 5mm dick ausrollen und auf einem 40x60 Blech auslegen. Den Teig stippen, vorbacken und dünn mit **Karow`s Orangenschalen-Paste Nr. 197** bestreichen .

Honig, **Karow`s Invertzuckersirup Nr. 140**, Zucker, Butter und Sahne auf 112°C erhitzen. Die restlichen Zutaten unter die Masse heben und alles auf den vorgebackenen Mürbeteig verteilen, bei 190°C goldbraun backen.

Die Platte noch warm in Riegel schneiden und diese mit Bitterkuvertüre absetzen.

### Abwandlung:

1-2-3 Mürbeteig herstellen, 5mm dick ausrollen und auf einem 40x60 Blech auslegen. Den Teig stippen, vorbacken und dünn mit **Karow`s Zitronenschalen-Paste Nr. 160** bestreichen .

Honig, **Karow`s Invertzuckersirup Nr. 140**, Zucker, Butter und Sahne auf 112°C erhitzen. Die restlichen Zutaten unter die Masse heben und alles auf den vorgebackenen Mürbeteig verteilen, bei 190°C goldbraun backen.

Die Platte noch warm in Riegel schneiden und diese mit Bitterkuvertüre absetzen.

