



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



WIENERBRØD MED KIRSEBÆR

AUSSEN DUFTE,
INNEN *Lemke*

Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32
D-12359 Berlin
www.lemke.de



MADE in
BERLIN
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —

WIENERBRØD MED KIRSEBÆR

Tid ca. 18 min.
Temperatur 190° C
Vanskelighed

GRUNDDEIJ

55 g Gær
46 g Sukker
9 g Salt
170 g Æggeblommer
50 g Æggehvider
50 g Smør (Debic)
260 g Vand
950 g Koldt hvedemel
750 g Debic rullesmør
2345 g I alt

1. Kør dejen i 4 min langsomt & 4 min. hurtigt
2. Læg dejen på frost i 10 min.
3. Ind rulles 3X3
4. Læg på frost i 20 min.
5. Rul deje ud på 3,5 mm.
6. Skær 10x10 cm.
7. Fyld med remonce.
8. Rask i ca. 2 timer.
9. Stryg med æg, fyld med lidt remonce igen & fyld med creme.
10. Bag ved. 190 grader i 14min. med 5 sek. damp.
11. Stryg med gelé.
12. Pynt med glasur og 4 stk. drænedede Amarenakirsebær.

REMONCE

250 g Lemke kirsebær marcipan.
150 g Sukker
150 g Saltet smør
20 g Risofarin
570 g I alt

1. Bland marcipan, sukker & risofarin på røremaskine.
2. Tilsæt smør lidt ad gangen.

VANILLE CREME

500 g Sødmælk
250 g Sukker
80 g Æggeblommer
30 g Maizena
1/2 Vanille stang
860 g I alt

3. Kog mælk op.
4. Bland sukker, blommer, maizena & vanille i en skål.
5. Hæld den varme mælk over æggeblanding & rør sammen.
6. Hæld det tilbage i gryden.
7. Varm det op igen under omrøring til det begynder at boble.
8. Hæld over i en ren skål og dæk med film.
9. Stil på køl.

GLASUR

100 g Flormelis
20 g Æggehvider
120 g I alt

