

VERSCHIEDENE GIPFEL (NUSS/MANDEL/CHOCO/APRICO)

Felchlin Fabrikladen



VERSCHIEDENE GIPFEL (NUSS/MANDEL/CHOCO/APRICO)

8–12 Stück

Zubereitung 20 Minuten, Backzeit 25 Minuten

- 1 Ausgewallter, runder Fertig-Blätterteig (Ø ca. 32 cm)

FÜR NUSSGIPFEL

225 g Felchlin Primanuss 25% (Art. KB33B)

FÜR MANDELGIPFEL

225 g Felchlin Valencia Weich (Art. KK49B)

FÜR CHOCOGIPFEL

225 g Felchlin Choco Pain Praliné (Art. DC65B)

FÜR APRIKOSENGIPFEL

225 g Felchlin Laprico 75% (Art. KB94B)

DEKOR

50 g Haselnüsse geröstet (Art. HH36B) oder Mandeln (Art. HH37B), grob gehackt

Zubereitung

Runder Blätterteig auslegen und in 8 oder 12 gleiche Stücke schneiden. Ca. 20–30 g Felchlin Füllung je Dreieck auf dressieren und zu einem Gipfel rollen. Mit Eigelb bestreichen und gehackte Haselnüsse oder Mandeln aufstreuen.

Backen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 25 Minuten.

TIPP!

Mit etwas Puderzucker bestäuben.

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T + 41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr