

RÖSTMASSE

Die Röstmasse ist die einzige Masse, die auf keinerlei Art gelockert wird. Keine physikalische oder chemische Lockerung, die wird einfach gar nicht gelockert, die wird einfach nur trocken ausgebacken.

Typische Gebäcke aus Röstmasse sind zum Beispiel der Bienenstich. Da hast du oben die Bienenstichmasse drauf oder Krokant. Diese hart knackige Röstmasse, die eigentlich nur aus Zucker und, wenn man mag, noch ein paar Ölsamen besteht. Bei der Herstellung der Röstmasse entscheidest du mit deinen Zutaten, was für ein Gebäck rauskommt. Bei der Bienenstichmasse brauchst du eine Röstmasse, die streichfähig ist. Du musst sie auf den Kuchenteig streichen. Also brauchst du Fett bzw. Flüssigkeit in deiner Grundmasse. Dadurch wird sie streichfähig.

Wenn du Fett und Flüssigkeit weglässt, wirklich nur Zuckerarten erhitzt und da noch Ölsamen unterarbeitest, kriegst du am Ende eine sehr feste, knackig brüchige Röstmasse raus, die du natürlich nicht mehr verstreichen kannst, die aber trotzdem ganz lecker ist.