

*Gemeinsam -  
aus Leidenschaft*

**MEISTERMARKEN**

# MEISTER RÜHR & EASY

So individuell wie Ihre Gebäckvielfalt

Erfolgsrezept Nr. **1075**



# Einfach rühren, einfach easy

Leckere Schnitt- und Plattenkuchen, beispielsweise als Obstkuchen, sind im Trend! Perfekt ist da das neue **Meister Rühr & Easy**: Eine Vormischung zur rationellen Herstellung individueller, luftig-leichter und saftiger Blech- und Schnittkuchen. Auch ideal für Tartelettes und Obstschnitten mit längerer Frischhaltung geeignet. Ohne auf Sicherheit zu verzichten, kann durch Zugabe eines großen Anteils eigener Rohstoffe echter Mehrwert geschaffen werden.

Grundrezept-Nr.: 03070

## Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
<b>Meister Rühr &amp; Easy</b>	1.000 g	Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren. <b>Rührzeit: 2–3 Minuten</b>
Weizenmehl Type 550	400 g	
Zucker	300 g	
Vollei	350 g	
Speiseöl	400 g	
Wasser	900 g	
<b>GESAMT</b>	3.350 g	

Grundrezept-Nr.: 03071

## Butter-Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
<b>Meister Rühr &amp; Easy</b>	1.000 g	Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren. <b>Rührzeit: 2–3 Minuten</b>
Weizenmehl Type 550	400 g	
Zucker	300 g	
Vollei	350 g	
Butter, aufgelöst	480 g	
Wasser	900 g	
<b>GESAMT</b>	3.430 g	

Grundrezept-Nr.: 01056

## Meister Goldback Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
<b>Meister Goldback</b>	2.500 g	<b>Meister Goldback</b> mit dem Zucker glatt arbeiten, anschließend mit Weizenmehl und <b>Boeson Backpulver</b> zu Streusel verarbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl Type 550	3.750 g	Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
<b>Boeson Backpulver</b>	20 g	
<b>GESAMT</b>	8.770 g	

## SERVICE-CLUB

\*) Alu-Bleche mit Vorstellschiene, 58 x 40 cm  
Art.Nr. 10082711, VE: 2 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:  
Fax: 0421 – 3502-611  
Tel.: 0421 – 3502-860



Rezept-Nr. 07812

## Johannisbeer-Joghurt-Schnitte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Rührmasse mit <b>Meister Rühr &amp; Easy</b> (s. Grundrezept)	3.500 g	Ein <b>Alu-Blech mit Vorstellschiene 58 x 40 cm*</b> ) fetten, die Rührmasse gleichmäßig auftragen, 700 g Johannisbeeren aufstreuen und mit einer Winkelpalette etwas in die Masse einstreichen.
TK-Johannisbeeren	950 g	
Joghurtkrem: <b>Meister Jogutop</b> Wasser	260 g 650 g	<b>Joghurtkrem:</b> <b>Meister Jogutop</b> und das Wasser mit einem feinen Besen ca. 2 Minuten in der Maschine bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Anschließend die Joghurtkrem als Tupfen auftragen, die restlichen Johannisbeeren (ca. 250 g) aufstreuen und abbacken.
<b>Meister Gel Neutral</b>	150 g	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und in gewünscht große Stücke, z. B. 10 x 5 cm, einteilen und schneiden.
<b>GESAMT</b>	5.510 g	44 Stück



Backzeit: 50 Min.



Backtemperatur: 190 °C  
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)



#### SERVICE-CLUB

\*) Alu-Bleche mit Vorstellschiene, 58 x 40 cm  
Art.Nr. 10082711, VE: 2 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:  
Fax: 0421 – 3502-611  
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07824

## Apfel-Quarkcreme-Schnitte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Rührmasse mit <b>Meister Rühr &amp; Easy</b> (s. Grundrezept)	2.000 g	Ein <b>Alu-Blech mit Vorstellschiene 58 x 40 cm*)</b> fetten und die Rührmasse gleichmäßig auftragen.
<b>Streusel mit Meister Goldback</b> (s. Grundrezept)	175 g	Die Streusel auf einem Alu-Blech dünn verteilen und bei ca. 210 °C goldbraun backen. Die gebackenen und abgekühlten Streusel auf die Rührmasse aufstreuen und abbacken.
<b>Quarkcreme:</b> <b>Meister eisella Krem</b> <b>Meister Goldcreme</b> Puderzucker Speisesalz Wasser, ca. 30 °C Speisequark 20 % Fett i.d.Tr.	755 g 755 g 65 g 2 g 440 g 1.900	<b>Quarkcreme:</b> <b>Meister eisella Krem</b> mit der geschmeidigen <b>Meister Goldcreme</b> , Puderzucker und Salz gut verrühren. Die Flüssigkeit nach und nach zugeben und ca. 10 Minuten bei schneller Geschwindigkeit bis zu einem Litergewicht von ca. 420 g aufschlagen. Den temperierten Speisequark zum Schluss kurz unterrühren.
<b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> Zimt	1.900 g 8 g	<b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> etwas temperieren, mit dem Zimt abschmecken und unter die Quark-Creme rühren.
		Den Rühr & Easy Boden aus dem Backblech stürzen und mit den Streuseln nach unten in ein Alu-Blech mit hohem Rand legen. Die Apfel-Quark-Creme auf den Boden aufstreichen, mit einer Palette abklatschen und zum Absteifen kühl stellen.
<b>Meister Gel Neutral</b> Mandeln, gehobelt, geröstet	200 g 100 g	Nach dem Durchkühlen die Schnitte mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und mit den Mandeln bestreuen.
<b>GESAMT</b>	8.300 g	44 Stück



Backzeit: ca. 16 Min.



Backtemperatur: 190 °C  
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07813

## Butter-Dessertkuchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Butter-Rührmasse mit Meister Rühr & Easy (s. Grundrezept)	2.500 g	Die Backform „Dessertkuchen“*) mit den Formeneinlagen „Dessertkuchen“ blanco*) auslegen, die Masse einfüllen und abbacken.
Aprikosenkonfitüre	100 g	Nach dem Backen die Dessertkuchen aprikotieren und wie gewünscht dekorieren.
<b>GESAMT</b>	<b>2.600 g</b>	<b>1 Stück</b>



Backzeit: ca. 55 Min.



Backtemperatur: 180 °C  
(60 °C u. der Temp. für Brötchen)



### SERVICE-CLUB

\*) Backform „Dessertkuchen“  
Art.Nr. 10083966 VE: 3 Stück  
Formeneinlagen „Dessertkuchen“ blanco  
Art.Nr. 10269833, VE: 200 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:  
Fax: 0421 – 3502-611  
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07814

## Obstböden / Minitartelettes

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Rührmasse mit Meister Rühr & Easy (s. Grundrezept)	3.000 g	Die Obsttortenformen (Ø 28 cm) fetten, je 600 g Rührmasse einfüllen und abbacken. Den <b>Mini-Obsttörtchen-Formenverband*</b> fetten, je Form ca. 75 g Rührmasse einfüllen und abbacken.
<b>GESAMT</b>	3.000 g	5 / 40 Stück



Backzeit: ca. 16 Min.



Backtemperatur: 190 °C  
(50 °C u. der Temp. für Brötchen)



### SERVICE-CLUB

\*) Mini-Obsttörtchen-Formenverband  
Art.Nr. 10102992, VE: 1 Stück  
Bequem und einfach zu bestellen unter:  
Fax: 0421 – 3502-611  
Tel.: 0421 – 3502-860

MDM	EAN	Produktname	Produktbeschreibung	Verpackung
10270553	4017040029195	<b>Meister Rühr &amp; Easy PO SG</b>	Die ideale Vormischung (60 % Mix) zur rationellen Herstellung leichter, saftiger Blech- und Schnittkuchen mit besonders langer Frischhaltung. Mit RSPO-zertifiziertem Palmöl.	25-kg-Sack

**Fachliche Hotline Feinback:**  
0800 418 418-1 (freecall)  
hotline.feinback@csmingredients.com

10260105-0124