



## Orangen-Mohn Welle

Meister Rühr Tradition  
Rührkuchen

**Rezept-Nr.: 01108**

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl m. Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	2,500	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 40 cm) fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und die Rührmasse aufstreichen.
<b>Meister Fruchtfüllung Orange</b>	0,800	<b>Meister Orangenfüllung</b> längs in 8 Streifen aufdressieren und abbacken.
Mohn-Creme: <b>Meister Creme Gourmet</b>	0,750	<b>Mohn-Creme:</b> <b>Meister Creme Gourmet</b> und <b>Meister eisella Mohn</b> mit dem kalten
Wasser	1,650	Wasser aufschlagen.
<b>Meister eisella Mohn</b>	0,100	Die Mohn-Creme auf den Boden aufstreichen, mit dem Wellenspachtel die Oberfläche gestalten und zum Absteifen kühl stellen.
Orangenspiegel: <b>Meister Sahnessa Neutral</b>	0,080	<b>Orangenspiegel:</b> <b>Meister Sahnessa Neutral</b> mit dem ca. 60 °C heißem Wasser glatt
Wasser, ca. 60 °C	0,120	rühren und anschließend die <b>Meister Orangenfüllung</b> einrühren.
<b>Meister Fruchtfüllung Orange</b>	0,400	Den Orangenspiegel unregelmäßig auf die Mohncreme auftragen und in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

**Gesamtgewicht: 6,400 kg**

**Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 35 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com

02.01.2024