



## Frühlingskuchen Erdbeer-Joghurt

Meister Rühr Tradition

Rührmassengebäck mit Joghurtkrem und Erdbeer-Fruchtzubereitung

**Rezept-Nr.: 01318**

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 40

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl m. Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	3,000	1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und die Rührmasse gleichmäßig aufstreichen.
Joghurtkrem: <b>Meister Jogutop</b>	0,250	<b>Joghurtkrem:</b> <b>Meister Jogutop</b> mit dem Wasser und der Vollmilch ca. 3 Minuten bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und anschließend diagonal in Streifen auf die Rührmasse aufdressieren.
Vollmilch (3,5%)	0,250	
Wasser	0,500	
<b>Meister Erdbeer-Füllung</b>	1,000	Die <b>Meister Erdbeer-Füllung</b> etwas verrühren, entgegengesetzt diagonal aufdressieren und abbacken.
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,300	Nach dem Backen und Erkalten mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen,
<b>Schokoladenlocken Weiß</b>	0,050	mit den <b>Schokoladenlocken Weiß</b> bestreuen und in gewünscht große Stücke schneiden.

**Gesamtgewicht: 5,350 kg**

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

**Backzeit ca.: 45 Min.**

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

19.02.2025