



Eierlikör-Mandarinen-Schnitte

Meister Rühr Tradition

Rezept-Nr.: 01319

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 40

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl (s. Grundrezept)	3,000	Ein Alu-Blech mit hohem Rand, ca. 60 x 40 cm, fetten und mit einer Vorstellschiene versehen.
Aromapaste Eierlikör	0,100	Die Eierlikörpaste unter die Rührmasse rühren.
		Die Eierlikör-Rührmasse auf dem Blech gleichmäßig verteilen und glatt streichen.
		<u>Eierlikörkrem:</u> Die Zutaten der Eierlikörkrem kurz glatt rühren.
Eierlikörkrem: Meister Vanillekrem "Super"	0,350	Die Eierlikörkrem als Tupfen aufspritzen, die Mandarinspalten aufstreuen und abbacken.
Wasser	0,950	
Aromapaste Eierlikör	0,075	
Mandarinspalten	0,900	Nach dem Backen den Kuchen abglänzen, mit Schokoladenlocken Weiß bestreuen und in gewünscht große Stücke schneiden.

Gesamtgewicht: 5,375 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