



### Erdbeer Buttermilch Kuchen

Meister Rühr und Easy, Meister Erdbeer Fruchtfüllung  
Rührkuchen mit Buttermilchkrem und Erdbeer-Fruchtzubereitung

**Rezept-Nr.: 00917**

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 36

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl s. Grundrezept mit Meister Rühr and Easy	3,000	Ein Alu-Blech mit hohem Rand (ca. 60 x 40 cm) fetten, mit Paniermehl bestreuen, mit einer Vorstellschiene versehen. Danach die Rührmasse verteilen und glatt-streichen.
Buttermilch-Joghurtkrem		
<b>Meister Jogutop</b>	0,260	Joghurt Buttermilchkrem:
Buttermilch	1,000	Die beiden Zutaten zusammen ca. 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und anschließend diagonal in Streifen auf die Rührmasse aufdressieren.
<b>Meister Erdbeer-Füllung</b>	1,000	
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,300	Die Meister Erdbeer Fruchtfüllung etwas durch rühren, entgegengesetzt diagonal aufdressieren und abbacken.

Nach dem Backen mit meister Gel Neutral abglänzen und in gewünscht große Stücke einteilen und schneiden.

**Gesamtgewicht: 5,560 kg**

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

**Backzeit ca.: 40 Min.**