



### Sissi's Lieblingskuchen "Rotwein"

Meister Rühr Tradition, Meister Mandelmasse  
Rührkuchen mit Rotwein (19%)

**Rezept-Nr.: 07018**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 5

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Rühr-Tradition</b>	1,000	Alle Zutaten, außer der gehackten Kuvertüre, bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren.  <b>Rührzeit: 3 - 5 Min.</b>
<b>Meister Mandelmasse</b>	0,200	
Kakaopulver	0,010	
Speiseöl: Raps	0,400	
Rotwein	0,400	
Kuvertüre, gehackt	0,100	
		Dann die gehackte Kuvertüre zum Schluss kurz unterlaufen lassen.  Je <b>Backform „Sissi“</b> ) ca. 400 g Masse einfüllen und abbacken.
<b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b>	0,200	Nach dem Auskühlen die Kuchen mit den aufgelösten <b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b> bestreichen und wie gewünscht dekorieren.

SERVICE CLUB

\*) Backform „Sissi“

Art.Nr. 00000, VE: 000 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

**Gesamtgewicht: 2,310 kg**

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

**Backzeit ca.: 45 Min.**

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

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

20.06.2023