



Omas Kartoffelkuchen

Expertenrat 2017

Rührmassengebäck mit Kartoffeln

Rezept-Nr.: 07560

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Eigelb, flüssig	0,600	Das Eigelb (ca. 18 St.) mit dem Zucker schaumig rühren.
Zucker	0,400	
Meister Mandelmasse	1,500	Anschließend die Meister Mandelmasse und die grob geriebenen Kartoffeln zugeben und gut verrühren.
Kartoffeln, gekocht	1,700	
Boeson Backpulver	0,050	Das Boeson Backpulver mit dem Weizengrieß, dem Mandelgrieß und dem Meister Sahnessa Orange mischen und nach und nach zugeben.
Weizengrieß	0,675	
Mandelgrieß	0,200	
Meister Sahnessa Orange	0,100	
Eiklar (Eiweiss)	0,300	Nun das Eiklar mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen.
Zucker	0,150	
		Die Masse in ein mit Boeson Backtrennpapier belegtes und mit einer Vorstellschiene versehenes Alu-Blech (ca. 60 x 40 cm) einfüllen, glatt streichen und abbacken.
		Nach dem auskühlen den Kuchen auf ein Boeson Backtrennpapier stürzen, in ein Alu-Blech einlegen und mit einer Vorstellschiene versehen. Anschließend die <u>aufgelöste Meister Schokata</u> aufstreichen, abkämmen und nach dem Absteifen in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.
Meister Schokata	0,500	

Gesamtgewicht: 6,175 kg

Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 60 Min.

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

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

20.06.2023