



### Kleiner Rührkuchen "Schoko-Zitrone"

Meister Vario Amerikaner, Meister Feine Schokoladen-Tropfen  
Zitronen-Rührkuchen mit Schokolade

**Rezept-Nr.: 07746**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 17

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Vario-Amerikaner</b>	2,000	Alle Zutaten miteinander vermischen und mit einem groben Besen oder Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit glatt, aber nicht schaumig rühren.  <b>Rührzeit: 2 Min.</b>
<b>Meister Sahnessa Zitrone</b>	0,150	
Zucker	0,400	
Speiseöl: Raps	0,800	
Vollei	0,700	
Wasser	0,700	
<b>Meister Feine Schokoladen-Tropfen</b>	0,475	Zum Schluß die <b>Meister Feine Schokoladen-Tropfen</b> unterziehen.  Die <b>Backformen „Kleiner Rührkuchen“ Easy*)</b> auf vorbereitete Bleche stellen. Je Form ca. 300 g Rührmasse einfüllen, mit einem Ölpachtel kurz eindrücken und abbacken.
<b>Meister eisella Krem</b>	0,850	<b>Meister eisella Krem</b> temperieren, <b>Meister Sahnessa Zitrone</b> unterziehen. Die ausgekühlten Kuchen damit abstreichen und wie gewünscht mit Kuvertüre dekorieren.
<b>Meister Sahnessa Zitrone</b>	0,040	
Kuvertüre	0,100	

#### SERVICE CLUB

\*) Backformen „Kleiner Rührkuchen“ Easy

Art. Nr. 04253,

MDM 10261829, VE: 250 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 3502-860

Fax: 0421 – 3502-611

E-Mail: [service-club@csmingredients.com](mailto:service-club@csmingredients.com)

**Gesamtgewicht: 6,215 kg**

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

**Backzeit ca.: 40 Min.**

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

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

13.06.2023