



Johannisbeer-Joghurt-Schnitte

mit Meister Rühr & Easy

Rührmassengebäck mit Johannisbeeren (21%) und Joghurtkrem (20%)

Rezept-Nr.: 07812

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Meister Rühr & Easy (s. Grundrezept)	3,500	Ein Alu-Blech mit hohem Rand, ca.60 x 40 cm, fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und die Rührmasse gleichmäßig auftragen.
TK-Johannisbeeren, rot	0,950	Anschließend 700 g Johannisbeeren aufstreuen, mit einer Winkelpalette etwas in die Masse einstreichen und die Joghurtkrem als Tupfen auftragen. Zuletzt die restlichen Johannisbeeren (ca. 250 g) aufstreuen und abbacken.
Joghurtkrem mit Meister Jogutop (s. Grundrezept)	0,900	
Meister Gel Neutral	0,150	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm, einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 5,500 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.