



## Nordische Welle

mit Meister Rühr-Tradition

Rührkuchen mit Rum-Zimt-Krem(38%) und Pflaumen-Fruchtzubereitung(20%)

**Rezept-Nr.: 07934**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 22

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1,300	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen.
Zimt	0,010	Den Zimt unter die restliche Rührmasse (600 g) ziehen, diese auf die helle Rührmasse auftragen und 550 g <b>Meister Pflaumen-Füllung</b> längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
<b>Meister Pflaumen-Füllung</b>	0,550	
Rum-Zimt-Creme: <b>Meister Cremin</b>	1,000	<b>Rum-Zimt-Creme:</b> <b>Meister Cremin</b> ca. 5 Min. mit einem mittelfeinen Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
Rum 38%	0,030	Anschließend Rum und Zimt zugeben und weitere 10 Min. bis zum vollen Volumen aufschlagen.
Zimt	0,010	
		<b>Litergewicht: ca. 450 g</b>
		Die Rum-Zimt-Creme auf den Boden aufstreichen und die Oberfläche mit dem Wellenspachtel gestalten.
Dekorpuder	0,006	Den Dekorpuder mit dem Zimt mischen, die Schnitte schräg halten und mit dem Zimt-Dekorpuder leicht absieben.
Zimt	0,003	
<b>Meister Haselnuss Glasur</b>	0,055	Nun die Schnitte mit der aufgelöster <b>Meister Haselnuss Glasur</b> abfilieren, in gewünscht große Stücke z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

**Gesamtgewicht: 2,964 kg**

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

**Backzeit ca.: 35 Min.**

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

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

28.04.2023