



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 Vorstellungschiene 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 Meister Pflaumen-Füllung längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
Meister Pflaumen-Füllung	0,550	
Rum-Zimt-Creme: Meister Cremin	1,000	Rum-Zimt-Creme: Meister Cremin 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	
		Litergewicht: ca. 450 g
		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	
Meister Haselnuss Glasur	0,055	Nun die Schnitte mit der aufgelöster Meister Haselnuss Glasur 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