



### Mandel-Kranz

mit Meister Rühr & Easy  
Rührkuchen mit 9% Mandeln

**Rezept-Nr.: 08039**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mandelfüllung:		<b>Mandelfüllung:</b>
<b>Meister Kremipan</b>	0,550	<b>Meister Kremipan</b> mit dem Wasser und dem Vollei glattrühren, die gerösteten, gehackten Mandeln und Bittermandel-Aroma unterziehen und ca. 30 Min. quellen lassen.
Wasser	0,125	
Vollei	0,125	
Mandeln, gehackt, geröstet	0,425	
Bittermandel-Aroma	0,030	
Rührmasse:		
<b>Meister Rühr &amp; Easy</b>	1,275	Nun die restlichen Zutaten für die Rührmasse zur Mandelfüllung zuwiegen und bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren.
Weizenmehl Type 550	0,600	
Zucker	0,375	
Vollei	0,425	
Speiseöl: Raps	0,500	
Wasser	1,100	<b>Rührzeit: 2-3 Minuten</b>
<b>Backform "Erntekranz"</b>	10,000	Je <b>Backform „Erntekranz“</b> ca. 550 g Rührmasse einfüllen, mit einem Ölspachtel 4 x einstechen und abbacken.
Aprikosenkonfitüre	0,350	
Mandeln, gehackt, geröstet	0,050	Nach dem Auskühlen die Kränze aprikotieren und mit gehackten Mandeln und <b>Schokoladenlocken Weiß</b> *) dekorieren.
<b>Schokoladenlocken Weiß</b>	0,050	

SERVICE CLUB

\*) **Backform "Erntekranz"**

Art. 10083964 ; VE: 100 Stück

\*) **Streudekor Schokoladenlocken Weiß**

Art. Nr.: 10271814; VE: 2,5 kg

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 830 657 05

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

**Gesamtgewicht: 5,980 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).

23.09.2024