



### Gewürz-Stern

mit Meister Rühr & Easy, Meister Feine Schokoladen-Tropfen  
Rührkuchen mit Schokolade (8%) und Gewürzen

**Rezept-Nr.: 08041**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 20

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Rühr &amp; Easy</b>	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.  <b>Rührzeit: 2-3 Minuten</b>
Weizenmehl Type 550	0,400	
Zucker	0,300	
Zimt	0,008	
Lebkuchengewürz	0,012	
Vollei	0,350	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,900	
<b>Meister Feine Schokoladen-Tropfen</b>	0,275	Die <b>Meister Feine Schokoladen-Tropfen</b> unter die Rührmasse ziehen.
<b>Backform "Stern"</b>	20,000	<b>20 Backformen "Stern" *)</b> auf Bleche stellen, je ca. 175 g Gewürz-Schokomasse einfüllen und abbacken.
<b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips Schokoladenlocken Duo</b>	0,200 0,060	Nach dem Auskühlen mit <b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b> absetzen und mit <b>Schokoladenlocken Duo*)</b> dekorieren.

SERVICE CLUB

\*) **Backform "Stern"**

Art. Nr.: 10083983 ; VE: 100 Stück

\*) **Streudekor Schokoladenlocken Duo**

Art. Nr.: 10271802; 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: 3,905 kg**

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

**Backzeit ca.: 25 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