



Omas Rüblikuchen

mit Meister Rühr & Easy

Rührkuchen mit Karotten (14%) und Haselnüssen (14%)

Rezept-Nr.: 08044

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse:		<u>Rührmasse:</u>
Meister Rühr & Easy	1,125	Alle Zutaten in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit
Weizenmehl Type 550	0,550	glatt rühren.
Boeson Backpulver	0,010	
Zimt	0,005	Rührzeit: ca. 2-3 Minuten
Zucker	0,400	
Vollei	0,375	
Speiseöl: Raps	0,450	
Wasser	1,000	
Haselnüsse, geröstet, gemahlen	0,800	Anschliessend die gemahlene, geröstete Haselnüsse und die
Karotten, gestiftet	0,800	gestifteten (aufgetauten) Karotten unter die Rührmasse ziehen.
Backform "Bäckeria", braun	10,000	10 Backformen "Bäckeria", braun*) auf Bleche stellen, je ca. 550
		g Masse einfüllen, glatt streichen und abbacken.
Meister eisella Krem	0,800	Nach dem Erkalten die Meister eisella Krem etwas temperieren,
Dekorpuder	0,010	kurz aufschlagen und grob auf den Kuchen "aufklatschen".
Zimt	0,005	Dekorpuder mit Zimt vermischen und die Kuchen damit absieben
Marzipan Rübli, vegan (3,2 g je Stück)	0,192	und wie gewünscht mit 60 Stk. Marzipan Rübli,
(60 Stück)		vegan*) dekorieren.

SERVICE CLUB

*) **Backform "Bäckeria", braun**

Art. Nr.: 10262236; VE: 200 Stück

*) **Dekoraufleger Marzipan Rübli, vegan**

Art. Nr.: 10271794; VE: 200 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 830 657 05

E-Mail: service-club@csmingredients.com

Gesamtgewicht: 6,522 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.

23.09.2024