



## Bäcker ist frischer "Joghurt-Zitrone"

mit Meister Rühr-Tradition

Rührkuchen mit Joghurtkrem (22%) und Zitronen-Fruchtzubereitung (21%)

**Rezept-Nr.: 08138**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Backform "Bäcker ist frischer 2.0"</b>	10 Stk	Je <b>Backform „Bäcker ist frischer 2.0“</b> *) ca. 300 g der Rührmasse einfüllen.
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	3,000	
Joghurtkrem:		Joghurtkrem:
<b>Meister Jogutop</b>	0,300	<b>Meister Jogutop</b> und Wasser mit einem feinen Besen ca. 2
Wasser	0,750	Minuten in der Maschine bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
<b>Meister Zitronenfüllung</b>	1,000	Anschließend je Backform zuerst 100 g Joghurtkrem und 100 g <b>Meister Zitronenfüllung</b> diagonal aufspritzen und abbacken.
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,250	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.

### SERVICE CLUB

\*) **Backform "Bäcker ist frischer 2.0"**

Art.-Nr.: 10273560; VE: 250 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 830 657 05

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

**Gesamtgewicht: 5,300 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).

13.01.2026