



### Cranberry-Eierlikör-Sandkuchen

Meister Rühr Tradition

Rührkuchen mit Cranberries (15%)

**Rezept-Nr.: 06619**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	3,400	Die Cranberries waschen, gut abtropfen lassen und zusammen mit der Eierlikörpaste unter die Rührmasse ziehen.
Cranberries Aromapaste Eierlikör	0,520 0,080	2 <b>Formenverbände*</b> ) mit <b>Formeinlagen**)</b> ) auslegen, 400 g Rührmasse einfüllen, einen Spachtel in Öl eintauchen, in die Masse eindrücken und abbacken.
Aprikosenkonfitüre	0,100	Nach dem Backen aprikotieren, mit rosa gefärbtem Fondant glasieren und mit Cranberries bestreuen.
Fondant Lebensmittelfarbe "Kirschrot"	0,200 0,005	
Cranberries	0,060	

#### SERVICE CLUB

\*) MM Formenverband

Art.-Nr.: 02805, 1 VE: 2 Stück

\*) Formeneinlagen

Art.-Nr.: 05809, 1 VE: 200 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 - 3502-208

**Gesamtgewicht: 4,365 kg**

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

**Backzeit ca.: 50 Min.**

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

07.09.2022

## Rührmasse mit Speiseöl

Meister Rühr-Tradition

**Rezept-Nr.: 01866**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Rühr-Tradition</b>	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.  <b>Rührzeit: 5 Min.</b>
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,400	

**Gesamtgewicht: 1,800 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 0 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.09.2022