



## Rührkuchen

Rührkuchen

**Rezept-Nr.: 06620**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	3,500	2 Formenverbände*) mit Formeinlagen**) auslegen, 350 g Rührmasse einfüllen, einen Spachtel in Öl eintauchen und in die Masse eindrücken.  20 g Streusel aufstreuen und abbacken.
Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	0,200	<b>Kerntemperatur: 94 °C</b> <b>Meßpunkt: 1,5 cm unterhalb des Ausbundes</b>  Nach dem Backen die Rührkuchen aprikotieren und mit Fondant abfilieren.
Aprikosenkonfitüre Fondant	0,100 0,060	MeisterMarken 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: 3,860 kg**

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

**Backzeit ca.: 45 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

## Meister-Goldback-Streusel

Meister Goldback

**Rezept-Nr.: 01056**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Goldback</b>	2,500	Die <b>Meister Goldback</b> mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem <b>Boeson Backpulver</b> zu Streuseln verarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	
<b>Boeson Backpulver</b>	0,020	

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

---

**Gesamtgewicht: 8,770 kg**

**Ofentemp.: 0 °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