



Amarena-Nuss-Ecken

Meister Rühr-Tradition

Rührkuchen mit Amarena-Kirschen (13%) und Walnüssen (13%)

Rezept-Nr.: 06742

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 4

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|-------------------------------|------------|--|
| Meister Rühr Tradition | 1,650 | Die Butter auflösen und mit allen Zutaten in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen glatt rühren. |
| Butter | 0,660 | |
| Wasser | 0,545 | |
| | | Rührzeit: 3 - 5 Minuten |
| Amarena-Kirschen | 0,575 | Die Amarena Kirschen grob hacken und mit dem Walnusskernbruch unter die Rührmasse ziehen. |
| Walnusskernbruch | 0,575 | |
| | | Den Dreieck-Formenverband*) fetten, je Form 1.000 g Masse einfüllen, mit einem Deckel**) abdecken und abbacken. |
| Butter | 0,240 | Nach dem Backen mit flüssiger Butter abstreichen, mit Zucker bestreuen und wenn gewünscht, mit Zierschnee dekorieren. |
| Zucker | 0,100 | |
| | | Einwaage: 1.000 g für große Dreiecke Backzeit: ca. 70 Min. 180 g für kleine Dreiecke Backzeit: ca. 35 Min. |
| | | SERVICE-CLUB |
| | | *) Dreieck-Formenverband Art.-Nr.: 89787, 1 VE: 1 Stück |
| | | **) Deckel für Dreieck-Formenverband Art.-Nr.: 89792, 1 VE: 1 Stück |
| | | Bequem und einfach zu bestellen unter: Fax: 0421 - 3502-208 |

Gesamtgewicht: 4,345 kg

Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 70 Min.

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

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

07.09.2022