



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