



Sissi's Lieblingskuchen "Rotwein"

Meister Rühr Tradition, Meister Mandelmasse
Rührkuchen mit Rotwein (19%)

Rezept-Nr.: 07018

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 5

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Rühr-Tradition	1,000	Alle Zutaten, außer der gehackten Kuvertüre, bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren. Rührzeit: 3 - 5 Min.
Meister Mandelmasse	0,200	
Kakaopulver	0,010	
Speiseöl: Raps	0,400	
Rotwein	0,400	
Kuvertüre, gehackt	0,100	Dann die gehackte Kuvertüre zum Schluss kurz unterlaufen lassen. Je Backform „Sissi“) ca. 400 g Masse einfüllen und abbacken.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,200	Nach dem Auskühlen die Kuchen mit den aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur Chips bestreichen und wie gewünscht dekorieren.

SERVICE CLUB

*) Backform „Sissi“

Art.Nr. 00000, VE: 000 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 2,310 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