



Kinder-Cake, hell (Kuchlinge)

Meister Rühr-Tradition
Mini-Rührkuchen

Rezept-Nr.: 07846

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 20

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	2,000	Je Form des Backformenverband "Kinder-Küchlein") 100 g Rührmasse einfüllen und abbacken.
Meister eisella Krem	0,200	Meister eisella Krem bei ca. 45 °C auflösen und wenn gewünscht mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben. Die abgekühlten Mini-Rührkuchen mit der aufgelösten und/oder eingefärbten Meister eisella Krem überziehen und wie gewünschte dekorieren. Fachlicher Tipp: Der Rührmasse können noch 10% Meister Feine Schokoladen- Tropfen zugesetzt werden. Die Einwaage = 110 g

Gesamtgewicht: 2,200 kg

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

Backzeit ca.: 35 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
Meister Rühr-Tradition	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren. Rührzeit: 5 Min.
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.

07.09.2022