



### Kinder-Cake, Schoko (Kuchlinge)

Meister Rühr-Tradition

Mini-Rührkuchen

**Rezept-Nr.: 07847**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 18

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kakao-Rührmasse mit Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	2,000	Je Form des <b>Backformenverband "Kinder-Küchlein"</b> ) 100 g Rührmasse einfüllen und abbacken.
<b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b>	0,200	Die abgekühlten Mini-Rührkuchen mit aufgelösten <b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b> oder mit eingefärbter <b>Meister eisella Kream</b> überziehen und wie gewünschte dekorieren.

#### Fachlicher Tipp:

**Meister eisella Kream** bei ca. 45 °C auflösen und wenn gewünscht mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben.

Der Rührmasse können noch 10% **Meister Feine Schokoladen-Tropfen** zugesetzt werden.

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

**Kakao-Rührmasse**  
mit Meister Rühr-Tradition

**Rezept-Nr.: 01807**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Rühr Tradition</b>	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.
Kakaopulver, fettarm	0,050	
<b>Boeson Backpulver</b>	0,004	<b>Rührzeit: 3 - 5 Minuten</b>
Zucker	0,050	
Vollei	0,125	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,400	

**Fachlicher Tipp:**

Für Gewürzmasse, werden noch 70 g Zimt und 70 g Lebkuchengewürz der Masse zugegeben.

---

**Gesamtgewicht: 2,029 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