



- **Rührmix 50:**
Das Konzentrat zur Herstellung von lockeren, saftigen Sand- und Rührmassen
- gute Tragfähigkeit
- günstig in der Kalkulation, da Verarbeitung mit Speiseöl

Rührmix 50: Der günstige Blechkuchen-Spezialist!

Mohn-Aprikosenkuchen

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

Rührmasse

_____	750 g	Rührmix 50
_____	750 g	Weizenmehl Type 550
_____	600 g	Wasser, kalt, ca. 20 °C
_____	600 g	Speiseöl
_____	10 g	Feines Kuchen-Aroma

2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.

KSK-Creme

_____	250 g	KSK
_____	750 g	Wasser

glatt rühren

Mohnmasse

_____	700 g	Mohna
_____	500 g	Wasser
_____	100 g	KSK
_____	150 g	Brösel
_____	1000 g	Aprikosen, gut abgelaufen

gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen

Dekor

_____	400 g	Geleeguss mit Colorado gelb
-------	-------	------------------------------------

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech streichen.
- Die KSK-Creme mit einer 10er Lochtülle diagonal aufdressieren, die Mohnmasse entgegengesetzt diagonal aufdressieren.
- Die halben Aprikosen in das Gitter einlegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 50 bis 55 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317



Nr. 468

Käse-Kirschkuchen

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

Rührmasse

_____	750 g	Rührmix 50
_____	750 g	Weizenmehl Type 550
_____	600 g	Wasser, kalt
_____	600 g	Speiseöl
_____	10 g	Feines Kuchen-Aroma

2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.

Käsemasse

_____	200 g	Käse-Frisch flach
_____	500 g	Magerquark
_____	150 g	Eier
_____	350 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	5 g	Sizilia

glatt rühren

_____	1200 g	Fructi-Top Kirsch oder Fructi-Top Aprikose-Pfirsich
-------	--------	--

Dekor

_____	400 g	Geleeguss mit Colorado gelb
-------	-------	---------------------------------------

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech streichen.
- Die Quarkmasse mit einer 10er Lochtülle tupfenförmig aufdressieren, anschließend **Fructi-Top Kirsch** aufspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 55 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.



Rührmix 50
25 kg-Sack
Art.-Nr. 1450925

