

PHÖNIX®
Rührkuchen
Konzentrat 20 %



REZEPT

DINKEL-STACHELBEER-SCHNITTE

DINKEL-STACHELBEER-SCHNITTE

Zutaten Masse (für 1 Backblech 60 x 20 cm)

PHÖNIX Rührkuchen Konzentrat 20 %	140 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630	270 g
Zucker	270 g
Vollei	320 g
Pflanzliches Öl	250 g
Joghurt, fettarm	200 g
Gesamte Masse	1.450 g

Verarbeitung Massen

Planetenrührer (Flachrührer, mittlere Stufe)	3 Minuten
Einwaage je 60 x 20 Blech	1.450 g

Zutaten Sahneguss

TITAN Vanille-Backcreme	150 g
Vollei	150 g
Sahne, flüssig	750 g
Milch	150 g
Gesamter Sahneguss	1.200 g

Verarbeitung Sahneguss

Planetenrührer (Feine Rute, mittlere Stufe)	3 Minuten
Einwaage je 60 x 20 Blech	1.200 g

Weitere Zugaben

Stachelbeeren, tiefgefroren	700 g
Einwaage Auflage je 60 x 20 Blech	700 g
Gesamtkuchen	3.350 g

Aufarbeitung

Für die Dinkelmasse alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer glatten Masse rühren und gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen. Anschließend die Stachelbeeren gleichmäßig auf der Dinkelmasse verteilen. Für den Sahneguss alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren, zügig über die Stachelbeeren gießen und danach wie beschrieben backen.

Die abgekühlte Dinkel-Stachelbeer-Schnitte mit Dekorzucker bestreuen.

Backtemperatur	180 °C (60 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	50 Minuten