



SAFTIGER LIMETTENKUCHEN

SAFTIGER LIMETTENKUCHEN

Verkehrsbezeichnung: Limetten-Rührkuchen

Zutaten Masse

Weizenmehl Type 550	600 g
PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20 %	400 g
PHÖNIX Marzipan-Imitat auf Basis von Cerealien	240 g
Zucker	660 g
Vollei	880 g
Planzliches Öl	880 g
Limettensaft	140 g
Wasser, ca.	200 g
Gesamte Masse	4.000 g

Verarbeitung Masse

Planetenrührer	2 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Einwaage je 60 x 40 cm Blech	4.000 g

Zutaten Limettentränke

Zucker	500 g
Wasser	500 g
Limettensaft	400 g
Gesamte Limettentränke	1.400 g
Einwaage je 60 x 40 cm Blech	1.400 g

Dekor

Fondant, mit Limettensaft aromatisiert	400 g
Limettenzesten	10 g
Gesamtes Dekor	410 g
Einwaage je 60 x 40 cm Blech	410 g

Aufarbeitung

Herstellung Masse: Aus allen Zutaten im All-In-Verfahren eine glatte Masse herstellen. Die Masse auf ein 60 x 40 cm Blech füllen und backen.

Herstellung Limettentränke: Den Zucker und das Wasser aufkochen, Limettensaft zugeben.

Verarbeitung Limettenkuchen: Den noch heißen Kuchen tief stippen. Die noch heiße Limettentränke über den Kuchen gießen. Nach dem Abkühlen mit Fondant und Limettenzesten ausgarnieren.

Backen

Backtemperatur	180 °C (60 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	40 Minuten
Zug	2 Minute vor dem Backende öffnen