

FÜRSTEN SCHMAUS

FÜRSTENSCHMAUS

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK30	500 g
Zucker	500 g
Weizenmehl, Type 550	500 g
Speiseöl	650 g
Wasser	650 g
Gesamtteiggewicht	2.800 g

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute	2-3 Min.	Einwaage für ein Blech 60 x 40 cm	2.800 g
Backtempertur	ca. 180° C	Backzeit	ca. 45-50 Min.

Zutaten für die Auflage

Dethmers Kaltcremepulver	200 g
Marzipanrohmasse	100 g
Butter, temperiert	250 g
Wasser, warm	500 g

Alle Zutaten ca. 5 Minuten zusammen aufschlagen.

Zutaten für den Belag

Mandarinen aus der Dose	700 g
Mandeln, gehobelt	150 g
Zimtzucker oder Vanillinzucker	75 g
Gesamtteiggewicht	925 g

Alle Zutaten nacheinander auf dem Kuchen verteilen



Dethmers RSK 30

FÜRSTEN SCHMAUS



Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

FÜRSTENSCHMAUS

Arbeitsweise

Bleche 60 x 40 cm vorbereiten, die Rührmasse einfüllen und darauf verstreichen. Mit einer 10 er Lochtülle die Puddingmasse gleichmäßig auf die Rührmasse tupfen. Mandarinen, Mandeln und Zucker zum Schluss nacheinander aufstreuen. Den Kuchen nach dem Backen und Auskühlen mit Aprikosengelee abglänzen.

TIPP:

Um eine bessere Stabilität des Bodens zu erreichen, ein wenig Streusel auf dem Blech verteilen.

Back Dich glücklich.