

FRÜHLINGSSCHNITTE

ERDBEER-RHABARBER



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

FRÜHLINGSSCHNITTE

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK 30	500 g
Zucker	500 g
Dinkelmehl, Type 630	500 g
Joghurt	250 g
Speiseöl	650 g
Wasser	550 g
Gesamtmasse	2.950 g

Arbeitsweise

2-3 Minuten Rührzeit im langsamen Maschinengang mit grober Rute.

Einwaage 60 x 40 cm	2.950 g
Backtemperatur	ca. 180° C
Backzeit	ca. 30-35 Min.

Zutaten für die Puddingmasse

Dethmers Kaltcremepulver	320 g
Wasser	800 g
Gesamtgewicht	1.120 g

Arbeitsweise

Alle Zutaten miteinander verrühren und 4 Minuten aufschlagen, dann tulpenförmig aufdressieren.



RSK 30

FRÜHLINGSSCHNITTE

ERDBEER-RHABARBER



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

FRÜHLINGSSCHNITTE

Zutaten für den Belag

TK Rhabarber	500 g
TK Erdbeeren	500 g
Mandeln, gehobelt	150 g
Gesamtgewicht	1.150 g

Arbeitsweise

Die Früchte aufstreuen, danach die Mandeln aufstreuen.

Arbeitsweise

Die Rührmasse im All-in-Verfahren homogen verrühren und auf ein gefettetes Blech 60 x 40 cm aufstreichen. Die Zutaten für die Kaltcreme zusammengeben und vier Minuten aufschlagen.

Die Vanillekaltcreme mithilfe einer 12er Lochtülle tupfenartig aufdressieren, dann die Früchte aufstreuen. Anschließend die Mandeln gleichmäßig darüberstreuen und bei ca. 180-190° C ca. 30-35 Minuten backen.

Nach dem Backen aprikotieren.

Back Dich glücklich.