BUCHWEIZEN-RÜBLI-SCHNITTE

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



RÜBLI-SCHNITTE

Zutaten für die Masse

Dethmers RSK 30	290 g
Zucker	290 g
Buchweizenmehl	230 g
Dethmers Backpulver	8 g
Nussgrieß, geröstet	130 g
Nüsse, gehackt geröstet	130 g
Karotten, frisch/TK aufgetaut, gestiftet	330 g
Speiseöl	350 g
Wasser	450 g
Gesamtgewicht	2.208 g

Arbeitsweise

Rührzeit im langsamen Maschinengang	2-3 Min.	Backtemperatur	ca. 180° C
Einwaage Blech 60 x 20	2.208 g	Backzeit	ca. 40-45 Min.

Mürbteig ausgerollt, angebacken ca. 3 mm für 1 Blech 60 x 20 cm

Arbeitsweise

Den Mürbteig dünn ausrollen, auf die vorbereiteten Bleche legen und stippen. Aus den oben genannten Zutaten eine Rührmasse herstellen und die Masse auf den Blechen verteilen und abbacken.

Den ausgekühlten Kuchen mit orange eingefärbtem Fondant bestreichen und mit grün eingefärbtem Fondant überspinnen.

Back Dich glücklich.