

## Rührkuchen mit IREKS MOIST CAKE CAROB



Rezept für 4 Kuchen

IREKS MOIST CAKE CAROB	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,310 kg
Wasser	0,410 l
Gesamtgewicht	2,070 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,450 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten verrühren und in die Formen füllen. Die Oberfläche mit einem geölten Teigschaber ca. 1 cm tief eindrücken und anbacken. Nach dem Anbacken (10 – 15 Minuten) mit offenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)