

Kürbiskern-Carob-Cranberry-Blechkuchen mit MELLA-MOIST CAKE CAROB

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

MELLA-MOIST CAKE CAROB	1,500 kg
Vollei	0,525 kg
Pflanzenöl	0,450 kg
Wasser	0,600 l
Kürbiskerne, geröstet	0,225 kg
<u>Cranberrys, getrocknet, gehackt</u>	<u>0,225 kg</u>
Gesamtgewicht	3,525 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Kürbiskerne, ungeröstet	0,100 kg
Cranberrys, getrocknet, gehackt	0,100 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten, außer den gerösteten Kürbiskernen und den Cranberrys, mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Die gerösteten Kürbiskerne und die Cranberrys zum Schluss kurz unterlaufen lassen und die Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Anschließend die ungerösteten Kürbiskerne und die Cranberrys aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 30 – 35 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)