

## Rührkuchen mit IREKS MOIST CAKE



Rezept für 4 Kuchen

IREKS MOIST CAKE	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Wasser	0,280 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 1,930 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten

Einwaage: 0,450 kg

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

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten