

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
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 2,070 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: 180 – 190 °C

Backzeit: 40 – 45 Minuten