

Nuss-Carob-Rührkuchen mit IREKS MOIST CAKE CAROB



Rezept für 5 Kuchen à 20 x 9 x 7 cm

Masse:

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

Einwaage: 0,400 kg

Nusstopping:

Haselnüsse	0,075 kg
Walnussbruch	0,075 kg
Gesamtgewicht	0,150 kg

Einwaage: 0,030 kg

Verarbeitungshinweise: Die Backformen buttern und mit gehackten Haselnüssen ausstreuen. Die Zutaten der Masse bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren und anschließend gleichmäßig in den Formen verteilen. Die Oberfläche mit dem Nusstopping bestreuen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

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