

Art. Nr.: 0234



Vollkorn Kuchen am Stiel

KOMPLET 100% Vollkorn-Rührmasse



Rezeptur

Masse:

KOMPLET 100 % Vollkorn-Rührmasse	1.500 g
Vollei	650 g
Speiseöl	600 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 2.950 g

Dekor:

Glasmurmasse dunkel oder hell

Bestreung nach Belieben:

z.B. bunte Zuckerstreusel
Schokostreusel
Krokantstreusel usw.

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachschläger glattrühren.

Rührzeit: 3 Minuten 2. Gang

2/3 der Masse in die Silikonformen füllen, den Stiel dazugeben und das restliche Drittel der Masse oben aufdressieren und backen.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 24 Minuten

Nach dem Backen die Kuchen mit dem Messer aus der Form nehmen. Nach dem Abkühlen helle oder dunkle Glasmurmasse tunken und nach Belieben dekorieren.



Art. Nr.: 0234

Vollkorn Cupcakes

KOMPLET 100% Vollkorn-Rührmasse



Rezeptur

Masse:

KOMPLET 100 % Vollkorn-Rührmasse	1.500 g
Vollei	650 g
Speiseöl	600 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 2.950 g

Dekor:

Glasurmasse dunkel oder hell
Schokoladenfondant

Bestreung nach Belieben:

z.B. bunte Zuckerstreusel
Schokostreusel
Krokantstreusel usw.

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachsschläger
glattrühren.

Rührzeit: 3 Minuten 2. Gang

Die Masse in die vorbereiteten
KOMPLET Tulpenformen einfüllen und backen.

Einwaage Masse: 90 g / Cupcake

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 24 Minuten

Die ausgekühlten Cupcakes nach Belieben
ausfertigen.

Art. Nr.: 0234



Vollkorn Marmor Gugelhupf

KOMPLET 100% Vollkorn-Rührmasse



Rezeptur für ca. 5 Gugelhupf

Masse:

KOMPLET 100 % Vollkorn-Rührmasse	1.500 g
Vollei	700 g
Speiseöl	700 g
Wasser	250 g

Gesamtmasse 3.150 g

Zum Unterheben:

Kakao	ca. 40 g
-------	----------

Gesamtgewicht 3.190 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit grober Schlagrute aufschlagen.

Anschließend die Masse in gleiche Teile teilen.

In die halbe Masse den Kakao unterheben.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten 2. Gang

Einwaage: ca. 310 g helle und
ca. 310 g dunkel Masse

In die gefetteten Gugelhupf-Formen abwechselnd die helle und die dunkle Masse einfüllen.

Backtemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten



Art. Nr.: 0234

Vollkorn Früchte Kuchen

KOMPLET 100% Vollkorn-Rührmasse



Rezeptur für Bleche 60 x 40

Masse:

KOMPLET 100 % Vollkorn-Rührmasse	1.500 g
Vollei	650 g
Speiseöl	600 g
Wasser	200 g

Gesamtmasse 2.950 g

Fruchtauflage:

Marillen, Kirschen usw. ca. 900 g

Gesamtgewicht ca. 3.850 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit grober Schlagrute aufschlagen und auf ein vorbereitetes Kuchenblech (60 x 40) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten 2. Gang

Einwaage: ca. 2.950 g

Fruchtauflage:

Vor dem Auflegen der Früchte etwas **KOMPLET Saftbinder** aufstreuen.

Danach die Früchte auflegen und abbacken.

Einwaage: ca. 900 g

Backtemperatur: ca. 170 °C – 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Abkühlen mit **KOMPLET Kiddy Gel** abglänzen.