

Streuselkuchen mit Zwetschge



Grundmasse Blechkuchen

2.000 kg Schnittblechkuchen (ANR 38674)
0.720 kg Wasser
0.720 kg Sonnenblumenöl
0.016 kg Lebkuchengewürz

3.456 kg Gesamtmasse

Grundmasse Streusel

0.800 kg Butterstreusel Trockenmischung (ANR 39093)
0.160 kg Wasser

0.960 kg Gesamtmasse

Streuselkuchen mit Zwetschgen

3.456 kg Grundmasse Blechkuchen
1.100 kg Zwetschge TK
0.750 kg Grundmasse Streusel

5.306 kg Gesamtmasse
Puderschnee (ANR 31513)

Arbeitsanleitung Blechkuchen

1. Blechkuchenmischung, Lebkuchengewürz, Wasser und Öl in einen Rührkessel geben und mit einem 5 Kant-Besen oder einem K-Hacken langsam vermischen.
2. Die Masse gleichmässig in zwei 20*60cm Backtrays für Schnittblechkuchen füllen und mit dem Spachtel verteilen.
3. Die Früchte darauf verteilen und zum Schluss die Streusel darauf geben.
4. Leicht flachklopfen und backen.
5. 45 min bei 150 °C Umluft backen
6. In gewünschte Schnitten schneiden und mit Puderschnee bestäuben.

Arbeitsanleitung Streusel

Die Trockenmischung mit dem Wasser und einem K-Hacken in dem Rührkessel kurz verreiben.
Die Konsistenz kann mit der Mischdauer und dem zugegebenen Wasser nach Belieben verändert werden.