

# KESSKO

## Fixfertig für Rührmassen

Art.-Nr. 10259 Extra  
Art.-Nr. 10261 Spezial  
Art.-Nr. 10262 Mandy

KESSKO hat für alle kreativen und vielseitigen Produktvariationen die optimalen Massen. So gelingen saftige Blechkuchen mit erstklassiger Tragfähigkeit. KESSKO Rührmassen sind einfach und schnell zu verarbeiten – wahlweise mit oder ohne Eizugabe.

### Apfel-Mandel-Kuchen „to go“ Ergibt 5 Stück Ø 18 cm

1.000 g KESSKO FF für Rührmasse Mandy  
500 g Vollei  
500 g Speiseöl  
50 g Wasser

Zutaten im All-in Verfahren 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit grobem Besen aufschlagen, in mit KESSKO Backpapier ausgelegten Ringen verteilen und glatt streichen. 1.000 g Äpfel, frisch, geschält, geviertelt, entkernt einschneiden, gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen und dann backen.

**Backtemperatur:** 190 °C  
**Backzeit:** 40 min  
Zug geöffnet

Nach dem Backen mit KESSKO Backfrucht Aprikose aprikotieren und mit gehackten gerösteten Mandeln bestreuen.

Alternativ: Mit KESSKO Geleeguss Brillant abglänzen.



## Kirsch-Mandel-Kuchen „to go“ Ergibt 5 Stück Ø 18 cm

1.000 g KESSKO FF für Rührmasse Mandy  
500 g Vollei  
500 g Speiseöl  
50 g Wasser

Zutaten im All-in Verfahren 3-5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit grobem Besen aufschlagen, in mit KESSKO Backpapier ausgelegten Ringen verteilen und glatt streichen. 600 g Sauerkirschen gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen. 300 g KESSKO Mandeln, gehobelt und 300 g KESSKO Crispy trocken mischen, auf den 5 Kuchen gleichmäßig verteilen und backen.

**Backtemperatur:** 190 °C  
**Backzeit:** 45 min  
Zug geöffnet



## Stachelbeer-Creme-Schnitte 60 x 20 cm

800 g KESSKO FF für Rührmasse Extra  
320 g Speiseöl  
400 g Wasser

Im All-in-Verfahren 3 min im mittleren Maschinen-gang mit grobem Besen laufen lassen und anschließend auf einem gefetteten Blech gleichmäßig verteilen.

200 g KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme  
500 g Wasser  
mit feinem Besen 3 min aufschlagen.

**Tipp:** Die Vollmilch-Kaltcreme mit einer Prise Salz und KESSKO Kesskovanill abschmecken.

Die Creme mit einem Spritzbeutel mit 10er Loch-tülle in Rautenform aufdressieren. 650 g Stachel-beeren, rot auf dem Blech gleichmäßig verteilen. 150 g KESSKO Mandeln, gehobelt und 150 g KESSKO Crispy trocken mischen und darüber streuen, dann backen.

**Backtemperatur:** 190 °C  
**Backzeit:** ca. 45 min  
Zug geöffnet



## Pflaumenkuchen-Schnitte 60 x 20 cm

800 g KESSKO FF für Rührmasse Spezial  
430 g Vollei  
400 g Speiseöl

Im All-in-Verfahren 3 min im mittleren Maschinen-gang, mit grobem Besen laufen lassen und auf ei-nem gefetteten Blech gleichmäßig glattstreichen. 300 g KESSKO Obsttorten-Stabilisator darüberstreuen. 2.200 g Pflaumen, frisch, entsteint in gewohnter Form auflegen und anschließend backen.

**Backtemperatur:** 190 °C  
**Backzeit:** ca. 65 min  
Zug geöffnet

**Tipp:** Nach dem Backen und Auskühlen mit KESSKO Geleeguss Brillant oder Rubin abglänzen.