

# KESSKO

## Fixfertig für Rührmassen Soft

Art.-Nr. 10258

Saftige Blechkuchen mit hervorragender Tragfähigkeit.  
Eine moderne Rührmasse mit vielseitigen Eigenschaften,  
die einfach und rationell zu verarbeiten ist.

Tragfähig – kein Einsinken von Früchten  
Fließfähig – leichtes Einfüllen in Formen und Bleche  
Frosterstabil – nach Bedarf belegen & backen  
Maschinengängig – rationell zu verarbeiten



## Rührmasse Soft Grundrezept

1.000 g **FF für Rührmassen Soft**  
400 g Wasser  
400 g Speiseöl

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer oder grobem Besen verrühren und anschließend die Masse auf ein gefettetes und gemehltes Blech 60x20 cm geben.

Backtemperatur: 190 °C  
Backzeit: ca. 35 min  
Zug geöffnet

## Schoko-Birne Take away

1.000 g **FF für Rührmassen Soft**  
450 g Wasser  
400 g Speiseöl  
10 g KESSKO Backtrieb Spezial E  
40 g KESSKO Kakaopulver 20/22

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren. Anschließend die Masse in die rechteckige Einwegform füllen und mit 1/4 Birnenhälften belegen. Mit 25 g KESSKO Haselnüssen, gehackt bestreuen und backen.

Backtemperatur: 190 °C  
Backzeit: ca. 40 min  
Zug geöffnet

Nach dem Auskühlen mit Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Geleeguss Brillant) abglänzen und dünn mit KESSKO Chocovari filieren.



## Rührmasse Obstboden Ø 26 cm (3 Stück)

1.000 g **FF für Rührmassen Soft**  
400 g Wasser  
400 g Speiseöl

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren und anschließend die Masse in die gefettete und gemahlte Backform geben.

Backtemperatur: 180 °C  
Backzeit: ca. 25 min  
Zug geöffnet

Nach dem Backen sofort ausformen.



## Florentiner-Apfel Take away Ø 23 cm (3 Stück)

1.000 g **FF für Rührmassen Soft**  
400 g Wasser  
400 g Speiseöl

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren. Anschließend die Masse in die runde Einwegform füllen und nach Wunsch mit Äpfeln (frisch, Dunst-äpfel oder TK) belegen.

Mit folgender Florentinermischung bestreuen:  
100 g KESSKO FF für Florentiner  
und Bienenstich Crispy  
100 g KESSKO Mandeln, gehobelt  
50 g KESSKO Belegkirschen, gehackt

Zutaten trocken mischen und auf den Äpfel gleichmäßig verteilen. Die Menge ist ausreichend für 3 Kuchen mit 23 cm Ø.

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

## Stachelbeer-Baiser-Schnitte 60x20 cm

1.000 g **FF für Rührmassen Soft**  
400 g Wasser  
400 g Speiseöl

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren. Anschließend die Masse auf ein gefettetes und gemehltes Blech geben. Leicht glatt streichen und eine 1/1 Dose abgetropfte Stachelbeeren oder die entsprechende Menge TK Früchte gleichmäßig darüber streuen.

Backtemperatur: 190 °C  
Backzeit: ca. 35 min  
Zug geöffnet

Nach dem Auskühlen 250 g Eiweiß (hergestellt aus KESSKO Schneefix) aufschlagen. 250 g Zucker nach und nach dazu geben und zu einem festen Schnee schlagen. Anschließend weitere 250 g Zucker von Hand unterheben.  
Den Baiser nun gleichmäßig auf dem gebackenen Boden verteilen, glattstreichen und kämmen.  
10 min bei 200 °C im Ofen goldgelb abflämmen.



## Kirsch-Schmand-Schnitte 60x20 cm

1.000 g **FF für Rührmassen Soft**  
400 g Wasser  
400 g Speiseöl

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren und anschließend die Masse auf ein gefettetes und gemehltes Blech geben.  
600 g Schmandcreme mit der Lochtülle im Spritzbeutel diagonal auf die Masse auftragen.  
1.000 g abgezogene Kirschen ebenfalls mit der Lochtülle im Spritzbeutel in die Zwischenräume dressieren.

Backtemperatur: 190 °C  
Backzeit: ca. 40 min  
Zug geöffnet

Nach dem Backen und Auskühlen mit Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Brillant) abglänzen.

**Schmandcreme (Mehrfachansatz)**  
400 g KESSKO für Vollmilch-Kaltcreme  
700 g Schmand  
750 g Wasser  
KESSKO Aromen nach Belieben

Alle Zutaten im All-in-Verfahren glatt, aber nicht schaumig rühren.



## Mandarinen-Sand-Schnitte Kadayif 60x20 cm

1.000 g **FF für Rührmassen Soft**  
400 g Wasser  
400 g Speiseöl

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren. Anschließend die Masse auf ein gefettetes und gemehltes Blech geben. Leicht glatt streichen und eine 1/1 Dose abgetropfte Mandarinen gleichmäßig darüber streuen.

125 g Butter, flüssig auf 250 g Kadayif (Engelshaar)\* geben, mit der Hand ein wenig auseinander ziehen, auflockern und gleichmäßig auf der Schnitte verteilen. 75 g KESSKO Mandeln, grießförmig zum Schluss gleichmäßig über den Kadayif drüberstreuen und backen.

*\*Kadayif sind Teigfäden, eine türkische Nachspeisen-Spezialität. Zu beziehen in jedem türkischen Lebensmittelgeschäft.*

Backtemperatur: 190 °C  
Backzeit: ca. 35 min  
Zug geöffnet

Nach dem Backen mit folgender gekochter Tränke beträufeln:

400 g Wasser  
600 g Zucker  
Saft einer halben Zitrone

Alternativ: ein Spritzer KESSKO Konsalin oder KESSKO Aromaöl Lemone



## Petit Fours

1.000 g **FF für Rührmassen Soft**  
400 g Wasser  
400 g Speiseöl

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren und anschließend die Masse auf ein gefettetes und gemehltes Blech 60x40 cm geben.

Backtemperatur: 190 °C  
Backzeit: ca. 20 min  
Zug geöffnet

Nach dem Backen und Auskühlen den Boden halbieren und eine Hälfte mit KESSKO Backfrucht bestreichen. Die zweite Hälfte auflegen und ebenfalls dünn mit KESSKO Backfrucht bestreichen. Einen Marzipandeckel, aus KESSKO Marzipan 50:50, 2-3 mm dick ausrollen und auflegen. Mit einem Gewicht einige Stunden im Kühlschrank pressen.

Anschließend die Petit Fours schneiden oder mit Petit Four-Ausstecher ausstechen und mit KESSKO Backfrucht Aprikose aprikotieren.

Mit gefärbtem KESSKO Fondant (hergestellt aus KESSKO azofreien Lebensmittelfarben) überziehen und mit folgenden KESSKO Dekorartikel ausgarnieren:

- Belegkirschen
- Pistazien
- Moccabohnen
- Walnüsse
- Amarettinis
- etc.

