



PURFAKTUR

REZEPT



Status: 01.05.2021

Rezept Rührkuchen  
Probierpaket Nr. 2

## Bio Spanischer Vanillekuchen

Eine runde Sache im Kasten – besonders saftiger  
Spanische Vanille-Rührkuchen

Stück für Stück ein Genuss – Rührkuchen mit  
Marzipan, Schokolade und einer feinen Vanillenote

Mit **PURFAKTUR** von **KESKO**



Kreative Ideen backen – **KESKO kann's!**



PURFAKTUR



## Bio Spanischer Vanillekuchen

Kastenkuchen 30 x 11 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
	<b>Masse</b>		
	Bio-Speiseöl	0,250 kg	▶ Rohmasse mit Wasser und Speiseöl glattarbeiten.
	Wasser	0,050 kg	
18703	<b>KESSKO PurFaktur Bio-Marzipan Rohmasse M0</b>	0,300 kg	
10736	<b>KESSKO PurFaktur Rührkuchen Sandy</b>	0,600 kg	▶ Mix zur weichen Rohmasse dazugeben und 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit mit Flachrührer weiterschlagen.
	Bio-Vollei	0,250 kg	
19701	<b>KESSKO PurFaktur Bio-Backaroma Bourbon Vanille</b>	0,005 kg	
04104	<b>KESSKO PurFaktur dragierte Bio-Schokoladensplitter HBD</b>	0,100 kg	▶ Unter die Masse heben bzw. laufen lassen.
<b>GESAMT</b>	<b>Masse</b>	<b>1,555 kg</b>	

### Herstellung

- Die Rührmasse in eine gefettete und gemehlte Kastenform einfüllen und glattstreichen.
- Dann ein geöltes Hörnchen mittig längs eindrücken, damit beim Backen ein Ausbund ausgebildet wird.
- Nach dem Backen und Auskühlen den Kastenkuchen mit **KESSKO PurFaktur Bio-Vollmilchschokoladenkuvertüre** überziehen und mit **KESSKO PurFaktur Bio-Schokoladensplitter HBD** veredeln.

### Technische Parameter

Backtemperatur: 130 °C Konvektomat  
170 °C Etagenofen (80%)

Backzeit: ca. 60-70 min

Backhinweise: geschlossener Zug

Kerntemperatur: 86 °C