



REZEPT



Frühjahr

## Omas Schoko-Kirsch

Perfekt für Kaffee & Kuchen am Wochenende!

Schokoladiger Rührkuchen  
mit Kirschen und Butterstreusel.

Mit

**KESSKO Schoko-Sandy – Fixfertig für Schoko-Rührmassen**

**KESSKO Konditorei-Aroma Tonkabohne Venezia Classic**

**KESSKO Dekor-Süßpuder**

**KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme**



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

## Omas Schoko-Kirsch

Rezept für 8 Formen à 26x11x2,5 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
<b>Rührmasse</b>			
10218	<b>KESKO Schoko-Sandy – Fixfertig für Schoko-Rührmassen</b>	1,000 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei langsamer Geschwindigkeit laufen lassen.
	Speiseöl	0,450 kg	
	Vollei	0,450 kg	
	Wasser	0,100 kg	
19158	<b>Konditorei-Aroma Tonkabohne Venezia Classic</b>	0,005 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Rührmasse</b>	<b>2,005 kg</b>	
<b>Creme</b>			
08075	<b>KESKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme</b>	0,230 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3 Min. mit dem Besen bei hoher Geschwindigkeit laufen lassen.
	Wasser	0,570 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Creme</b>	<b>0,800 kg</b>	
<b>Weitere Zutaten</b>			
	Butterstreusel	0,560 kg	je Kuchen 70 g
	Kirschfüllung	1,360 kg	je Kuchen 170 g
08262	<b>KESKO Dekor-Süßpuder</b>	betriebsübl. anwenden	

### Herstellung

- Die Rührmasse zu 250 g in die Formen füllen.
- 100 g Vollmilch-Kaltcreme gitterförmig aufdressieren.
- Die Kirschfüllung in die Zwischenräume füllen und mit Butterstreusel bestreuen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit Dekor-Süßpuder absieben.

### Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze (100%)  
190 °C Unterhitze (80%)

Backzeit: ca. 30 min (mit geöffnetem Zug)

