



REZEPT



Pflaumenkuchen mit Walnüssen auf Schoko-Sandy

Schokoladige Alternative zum klassischen Pflaumenkuchen mit Hefeteig.

Schoko-Blechkuchen mit Pflaumen, Walnüssen und Streuseln.

Mit
KESKO Schoko-Sandy – Fixfertig für Schoko-Rührmassen
KESKO Walnusskerne, halbiert
KESKO Zimt, gemahlen
KESKO Dekor Süßpuder

Pflaumensaison



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!



Rezeptnummer
529

Pflaumenkuchen mit Walnüssen auf Schoko-Sandy

Rezept für 1 Blech à 60x20 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Rührmasse			
10218	KESSKO Schoko-Sandy – Fixfertig für Schoko-Rührmassen	0,700 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
	Vollei	0,300 kg	
	Speiseöl	0,300 kg	
	Wasser	0,070 kg	
GESAMT	Rührmasse	1,370 kg	
Weitere Zutaten			
	Pflaumen (frisch, TK oder Dose)	0,750 kg	
08284	KESSKO Walnuskerne, halbiert	0,200 kg	gem. Grundrezept
	Zimtstreusel	0,400 kg	
08262	KESSKO Dekor Süßpulver	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben und glattstreichen.
- Die Pflaumen gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen.
- Die Walnüsse grob hacken und darüber streuen.
- 400 g Zimtstreusel auf der Schnittfläche gleichmäßig verteilen und anschließend backen.
- Nach dem Auskühlen, wenn gewünscht, mit 08262 KESSKO Dekor Süßpulver bestauben.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze / Unterhitze
Backzeit: ca. 40 min (mit geöffnetem Zug)

Grundrezept Zimtstreusel

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
08237	Mehl	0,600 kg	Zutaten trocken mischen, flüssige Butter dazugeben und zu Streuseln verarbeiten.
	Zucker	0,400 kg	
	KESSKO Zimt, gemahlen	0,005 kg	
	Butter, flüssig	0,300 kg	
GESAMT	Zimtstreusel	1,305 kg	



Marketingtipp

Warum nicht mal Pflaumenkuchen ohne Hefeteig mit Früchten vom Obstbauern um die Ecke?

Regionale Produkte sind in. Loben Sie die Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern aus.