



REZEPT



Buttermilch-Kirsch-Schnitte

Angenehm-säuerlich und fruchtiges Geschmacksvergnügen!

Rührmassenschnitte mit Kirschen, Eieguss und Buttermilch.

Mit

KESSKO Fixfertig für Rührmassen spezial

KESSKO Dekor Süßpuder

KESSKO Fixfertig für Eieguss

KESSKO Schnee-Fix

Erntedank



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Buttermilch-Kirsch-Schnitte

Rezept für 2 Bleche à 60 x 20 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Rührmasse			
10261	KESKO Fixfertig für Rührmassen spezial	1,000 kg	Alle Zutaten 5 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im mittleren Gang laufen lassen.
	Vollei	0,540 kg	
	Speiseöl	0,500 kg	
GESAMT	Rührmasse	2,040 kg	
Eierguss			
10123	KESKO Fixfertig für Eierguss	0,600 kg	Zusammen glattrühren und ca. 5 Min. quellen lassen.
	Buttermilch	1,000 kg	
	Wasser	0,200 kg	
GESAMT	Eierguss	1,800 kg	
Eischnee			
11051	KESKO Schnee-Fix	0,040 kg	Beides zu sahnigem Eischnee aufschlagen.
	Wasser	0,460 kg	
GESAMT	Eischnee	0,500 kg	
Weitere Zutaten			
	Kirschen, abgetropft oder TK	1,200 kg	
08262	KESKO Dekor Süßpuder	betriebsübl. anwenden	
	Butterstreusel	0,160 kg	

Herstellung

- Die Rührmasse gleichmäßig auf zwei Bleche verteilen, glattstreichen, 600 g Kirschen pro Blech aufstreuen.
- Eierguss anrühren, nach der Quellzeit (15 Min.) den Eischnee, wie üblich, unterheben und über die Kirschen geben.
- Diese Masse ebenfalls glattstreichen und mit Butterstreuseln, 80 g pro Blech, bestreuen.
- Nach dem Backen und Auskühlen die Schnitte betriebsüblich einteilen und mit Dekor Süßpuder absieben.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze (80%)
190 °C Unterhitze (80%)
Backzeit: ca. 40-45 min (mit geöffnetem Zug)



Marketingtipp

Durch den Austausch der Obstsorte lässt sich die Schnitte das ganze Jahr im Sortiment führen.