

Quark-Rührmasse mit
Meister Rühr-Tradition

Rezept-Nr.: 01884

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Goldcreme	0,900	Die Meister Goldcreme auflösen und mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren.
Meister Rühr-Tradition	4,750	
Weizenstärke	0,450	
Boeson Backpulver	0,050	
Speiseöl: Raps	0,900	Rührzeit: ca. 5 Min.
Speisequark, Magerstufe	1,550	
Vollei	0,750	
Wasser	0,750	

Gesamtgewicht: 10,100 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

08.06.2023