

VERSUNKENER PFLAUMENKUCHEN

PFLAUMENKUCHEN

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK 30	1.000 g
Zucker	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Speiseöl	1.350 g
Wasser	1.450 g
Gesamtteiggewicht	5.800 g

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute	2-3 Min.	Einwaage pro Ring 26 cm Ø ca.	900 g
Backtemperatur ca.	180° C	Backzeit ca.	50 Min.

Für die Auflage

Pflaumen, frisch halbiert, entsteint ca. 3.000 g. Auf die Rührmasse verteilen.

Zutaten für den Rahmguss

Dethmers Kaltcremepulver	450 g	Sahne flüssig	900 g
Eier	450 g	Wasser	800 g
Gesamtteiggewicht	2.600 g		

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren Maschinen- gang mit feiner Rute	2 Min.	Einwaage pro Ring 26 cm Ø ca.	430 g
--	--------	----------------------------------	-------

Zutaten für den Belag

Mandeln gehobelt 300 g. Gleichmäßig auf dem Guss verteilen.

Arbeitsweise

Ringe 26 cm Ø vorbereiten, Rührmasse einfüllen, Pflaumen auflegen, Rahmguss darüber verteilen und zum Schluss die gehobelte Mandeln aufstreuen. Wie beschrieben im Etagenofen backen. Nach dem Auskühlen den Kuchen wie gewünscht veredeln (z. B. mit Zierschnee oder Geleeguss).

Back Dich glücklich.



Dethmers RSK 30