

RHABARBER RAHMSCHNITTE

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK 30	500 g
Zucker	500 g
Weizenmehl, Type 550	500 g
Speiseöl	650 g
Wasser ca.	650 g
Massengewicht	2.800 g

Arbeitshinweise

Rührzeit im All-In-Verfahren	2-3 Min. im mittleren Maschinengang
Einwaage	2.800 g
Backtemperatur ca.	190° C
Backzeit ca.	45-50 Min.

TK Rhabarber, aufgetaut temperiert 1.000 g
auf der Rührmasse gleichmäßig verteilen

Zutaten für den Rahm-Guss

Dethmers Kaltcremepulver	300 g
Eier	300g
Sahne	500 g
Speisequark	300 g
Wasser	500 g
Massengewicht Rahm-Guss	1.900 g



RSK 30 . Kaltcremepulver

Arbeitshinweise

Alle Zutaten ca. 2 Minuten zusammen glattrühren.

.....

Arbeitsweise

1 Blech 60 x 40 cm

Die Rührmasse wie oben beschrieben herstellen. Die Masse auf einem vorbereiteten Blech 60 x 40 cm verteilen und glatt streichen.

Den aufgetauten Rhabarber aufstreuen und zum Schluss den Rahmguss gleichmäßig auf den Früchten verteilen.

Den Kuchen abbacken und nach dem Auskühlen die geschnittenen Stücke mit Zierschnee halb absieben



fruchtig frischer Rhabarber

Back Dich glücklich.

