

SCHOKO-KIRSCH SCHNITTEN

SCHOKO-KIRSCH-SCHNITTE

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK 30	500 g
Zucker	500 g
Weizenmehl, Type 550	450 g
Kakaopulver	50 g
Speiseöl	650 g
Wasser	650 g
Gesamtteiggewicht	2.800 g

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute	2-3 Min.	Backtemperatur,	ca. 180° C
Einwaage	2.800 g	Backzeit	ca. 40-45 Min.

Zutaten für den Belag

Kirschen	1.200 g
----------	---------

Auf der Rührmasse verteilen

Arbeitsweise

Bleche 60 x 40 cm vorbereiten, die Rührmasse einfüllen und darauf verstreichen. Die Kirschen aufstreuen und abbacken. Den Kuchen nach dem Backen und Auskühlen apricotieren und mit Fondant überspinnen.

TIPP:

Um eine bessere Stabilität des Bodens zu erreichen, ein wenig Streusel auf dem Blech verteilen.

Back Dich glücklich.



Dethmers RSK 30