



REZEPT



Möhrchen-Törtchen

mit UNIFERM RoyalRühr

Möhren-Törtchen

Rezept für ca. 10 Törtchen



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9137

- Alle Zutaten ca. 5 Minuten mit einem groben Besen bei langsamer Geschwindigkeit rühren.
- Die Möhrenraspeln vor Ende der Rührzeit langsam unterlaufen lassen.

Rührmasse:	UNIFERM RoyalRühr	1,500 kg
	Vollei	0,775 kg
	Speiseöl	0,750 kg
	Haselnusskerne, gehackt	0,750 kg
	Wasser, ca.	0,150 kg

- Ca. 1 Minute vor Ende der Rührzeit unterlaufen:

Möhrenraspel	0,750 kg
--------------	----------

TEIG GESAMT: 4,675 kg

- Anschließend 18er Ringe leicht fetten, über die Papierbackformen stellen und auf Backbleche setzen.
- Pro Ring ca. 0,500 kg der fertigen Rührmasse einfüllen, etwas glattstreichen und backen.
- Nach dem Backen die Kuchen mit Aprikosengel abglänzen und anziehen lassen.

Dekor:	UNIFERM ZauberSchnee	0,050 kg
	Aprikosengel	0,250 kg
	Wasser, ca.	0,150 kg

DEKOR GESAMT: 0,450 kg

- Abschließend leicht mit **UNIFERM ZauberSchnee** die Schablone absieben.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 3 bis 5 Min.
Geschwindigkeit:	langsam
Formgröße:	18er Ringe
Einwaage:	0,500 kg
Backzeit:	ca. 45 bis 50 Min.
Backtemperatur:	ca. 190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 175 °C

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de