

10 kg

Adventskuchen

Art. 17176

zur Herstellung von kakaohaltigen Rührkuchen und -schnitten mit weihnachtlichem Aroma

Grundrezept für ein Blech 60 x 40

Adventskuchen	1.500 g
Vollei	100 g
Pflanzenöl	650 g
Wasser	750 g

Herstellung:

2 - 3 min in der Anschlagmaschine zu einer homogenen Masse verrühren.

Auf ein Blech oder in Formen portionieren und nach Wunsch mit Früchten belegen.

Backen: 190 °C | ca. 35 min (für eine Schnitte)

Besondere Merkmale:

- ✓ vielfältige und einfache Anwendung
- ✓ rationelle Verarbeitung
- ✓ kein Absinken des Fruchtbelags
- ✓ frosterg geeignet

Einsatz:

100 %

Fachlicher Tipp:

Orangeat, Zitronat, gehackte und geröstete Mandeln oder Nüsse verfeinern das weihnachtliche Aroma und geben den Gebäcken eine individuelle Note.

Aktuelle Spezifikationen erfragen Sie bitte bei unserem Vertrieb.



Wir mischen,
was erfolgreich
backt.

Teltomalz GmbH | Iserstraße 8-10 | 14513 Teltow
Telefon: 03328 / 4480 | E-Mail: vertrieb@teltomalz.de