

Dinkel-Rotweinkuchen

KOMPLET Dinkel Soft Rühr



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 5 Stück

Masse:

KOMPLET Dinkel Soft Rühr	1.000 g
Speiseöl	450 g
Rotwein, herb	600 g
Vollei	100 g
Kakaopulver	50 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	50 g
Haselnussgrieß, geröstet	50 g
KOMPLET Schokotropfen	50 g
Gesamtmasse	2.350 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	350 g
KOMPLET Noisette Softy	25 g
Gesamtgewicht	2.725 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den Nüssen und **KOMPLET Schokotropfen**, zusammen im Schnellgang mit groben Rührbesen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Die **KOMPLET Schokotropfen** und Nüsse zum Schluss kurz unterrühren.

Dinkel-Rotweinkuchen

KOMPLET Dinkel Soft Rühr

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die gefetteten und bemehlten Rodonformen (ca. 900 ml Volumen) einfüllen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 470 g für eine Rodonform mit ca. 900 ml Volumen

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco** überziehen und mit **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** überspinnen.

Dekor: ca. 70 g **KOMPLET Kiddy Choco** pro Rodonform
ca. 5 g **KOMPLET Kiddy Noisette Softy** pro Rodonform

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkuchen mit Rotwein und Haselnüssen



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



info@komplet.com · www.komplet.com

KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

06/16