

Dinkel-Rotweinkuchen mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

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
SCHOKOTROPFEN (7.500/KG) 4X5 KG	50 g
Gesamt Basismasse	2.350 g

Dekor

KIDDY CHOCO	350 g
KIDDY NOISETTE SOFTY	25 g
Gesamt Dekor	375 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse, außer den Nüssen und SCHOKOTROPFEN, zusammen im Schnellgang mit groben Rührbesen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Die SCHOKOTROPFEN und Nüsse zum Schluß kurz unterrühren.

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 KIDDY CHOCO überziehen und mit KIDDY NOISETTE SOFTY überspinnen.

Dekor:

KIDDY CHOCO: ca. 70 g / pro Stk.

KIDDY NOISETTE: ca. 5 g / pro Stk.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!