

# Mohn-Mandarinen-Eierschecke, 60 x 20 cm mit MOHN RÜHR

## KOMPLET MOHN RÜHR

### Basismasse

MOHN RÜHR	800 g
Vollei	320 g
Speiseöl	200 g
Wasser	120 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.440 g</b>

### Fruchtauflage

Mandarinen - Orangen, ( Dosenfrüchte )	500 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>500 g</b>

### Auflage

EIERSCHECKE FIX	400 g
Wasser	660 g
Sahne, flüssig	200 g
<b>Gesamt Auflage</b>	<b>1.260 g</b>

### Dekor

Butter, flüssig	75 g
Zucker	75 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>150 g</b>



*Aus Gutem das Beste backen!*

# Mohn-Mandarinen-Eierschecke, 60 x 20 cm mit MOHN RÜHR

## KOMPLET MOHN RÜHR

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 1440 g pro Blech

Die abgetropften Mandarinen (Dosenfrüchte) aufstreuen.

Einwaage Mandarinen: ca. 500 g pro Blech

Alle Zutaten der Eierschecken-Auflage mit einem feinen Besen glatt rühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Anschließend die Eierschecken-Masse im Schnellgang aufschlagen, auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und abbacken.

Aufschlagzeit Eierscheckenmasse: ca. 6 Minuten

Einwaage Eierschecken-Auflage: ca. 1260 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 ° C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Backen die Schnitte mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Einwaage Butter, flüssig: ca. 75 g pro Blech

Einwaage Zucker: ca. 75 g pro Blech

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.



*Aus Gutem das Beste backen!*

