

Rotweinkuchen

KOMPLET Black Soft

Rezeptur für 11 Stück

Rührmasse	2.000 g	**KOMPLET Black Soft**	**Aufschlagzeit:**	ca. 3 Min.
	850 g	**KOMPLET Trocken-Nussfüllmasse**	**Einwaage Masse:**	ca. 560 g / Form
	30 g	Backpulver	**Backtemperatur:**	ca. 180 °C
	1.000 g	Speiseöl	**Backzeit:**	ca. 45–50 Min.
	1.150 g	Vollei	Nach ca. 10 Min. Backzeit die Oberfläche der Kuchen mit einem Messer der Länge nach einschneiden.	
	1.150 g	Rotwein, herb		
Dekor	275 g	**KOMPLET Kiddy Choco**	Nach betrieblichen Wünschen dekorieren.	
	55 g	**KOMPLET Kiddy Noisette**		

05/26 10500.02

Weitere Rezepte

AUS GUTEM DAS BESTE BACKEN!

info@komplet.com | www.komplet.com