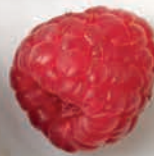


# Schnitten- Rühr

Der Spezialist für abwechslungsreiche Rührkuchen vom Blech



**Zeelandia**

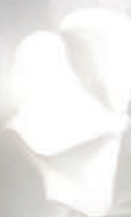
# Schnitten-Rühr

Der Spezialist für abwechslungsreiche  
Rührkuchen vom Blech

- ▶ **mit dem Besten von Basis-Rühr**
- ▶ **optimale Dosierfähigkeit – lässt sich schnell und leicht gleichmäßig verstreichen**
- ▶ **für stabile, tragfähige Rühr-Böden mit sehr guter Frischhaltung**

Zugabe: 100 %

Gebinde: Papiersack, 25 kg



# Grundrezept Rührmasse

M 5067

## Rührmasse

1.200 g	<b>Schnitten-Rühr</b>
600 g	Pflanzenöl
600 g	Vollei
120 g	Wasser
2.520 g	Massengewicht

## Herstellung

- Rührmasse 3 Min. glatt rühren
- Weiterverarbeitung betriebsüblich bzw. individuell

**Tipp:** Rezeptur eignet sich auch für Kapseln und feine Sandkuchen.



# Waldbeer-Traum- Schnitte

M 3884

Nuss-Rührschnitte mit Waldbeeren und Sahneauflage

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

## Haselnuss-Füllung

300 g	<b>Haselnuss-quick</b>
200 g	Wasser

## Rührmasse

1.000 g	<b>Schnitten-Rühr</b>
500 g	Pflanzenöl
500 g	Vollei
100 g	Wasser
2.100 g	Massengewicht

## Fruchtbelag

800 g	Waldfrüchte, TK
30 g	<b>Saftia</b>

## Sahnefüllung

500 g	<b>Sahne-auf Himbeer</b>
500 g	Wasser, 25 °C
2.000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

## Herstellung

- Haselnuss-Füllung herstellen und 20 Min. quellen lassen
- Rührmasse glatt rühren, mit der Haselnuss-Füllung verrühren
- Masse auf vorbereitetes Blech aufstreichen
- Waldfrüchte in Saftia wälzen, aufstreuen, backen
- Sahne-auf Himbeer mit Wasser verrühren
- 1/3 der geschlagenen, ungesüßten Sahne unterarbeiten
- restliche Sahne unterheben, auf dem ausgekühlten Rührboden aufstreichen, kühlen
- nach Wunsch dekorieren

**Rührzeit:** 3 Min.

**Backtemperatur:** 190 °C  
(40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** ca. 35 Min.



# Schoko-Birnen-Schnitte

M 4131

Schoko-Rührschnitte mit Birnen und Nüssen

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

## Dunkle Rührmasse

1.200 g **Schnitten-Rühr**

600 g Pflanzenöl

600 g Vollei

120 g Wasser

60 g Kakao

60 g Zucker

150 g Wasser

2.790 g Massengewicht

## Fruchtbelag

1.000 g Birnen, Dunst, gehackt

## Belag

250 g Walnüsse, Bruch

250 g Haselnüsse, gehackt

150 g **Backfee**

## Dekor

100 g **Seidenglanz Chips**

## Herstellung

- Kakao, Zucker und Wasser verrühren
- mit Zutaten der Rührmasse glatt rühren
- auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen
- gehackte Birnen aufstreuen
- Nüsse mit Backfee mischen, aufstreuen
- mit etwas Dampf backen
- ausgekühlte Schnitte mit Seidenglanz dekorieren

**Rührzeit:** 3 Min.

**Backtemperatur:** 190 °C

(40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 40 - 45 Min.



# Käsesahne-Kirsch-Schnitte

M 3403

Rührschnitte mit Kirschfüllung und Käsesahne

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

## Rührkapsel

1.000 g **Schnitten-Rühr**

500 g Pflanzenöl

500 g Vollei

100 g Wasser

2.100 g Massengewicht

## Fruchtfüllung

1.200 g **Frutafill Gourmet Kirsch**

## Sahnefüllung

600 g **KäSana**

1.500 g Wasser, 25 °C

800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

## Herstellung

- Rührmasse glatt rühren, auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen, mit etwas Dampf backen
- Kirschfüllung tupfenförmig oder diagonal in Streifen auf die ausgekühlte Rührkapsel dressieren
- KäSana mit Wasser glatt rühren, die geschlagene, ungesüßte Sahne unterziehen
- auf der Schnitte aufbringen, glatt streichen und kühlen
- nach Wunsch dekorieren

**Rührzeit:** 3 Min.

**Backtemperatur:** 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** ca. 35 Min.



# Johannisbeer-Baiser-Schnitte

M 3661<sub>3</sub>

Rührschnitte mit Johannisbeeren und Baiserauflage

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

## Rührmasse

1.000 g	<b>Schnitten-Rühr</b>
500 g	Pflanzenöl
500 g	Vollei
100 g	Wasser
2.100 g	Massengewicht

## Fruchtbelag

800 g	Johannisbeeren, TK oder frisch
30 g	<b>Saftia</b>

## Eiweiß-Masse

40 g	Eiweiß, trocken
400 g	Wasser
300 g	Zucker

## Herstellung

- Rührmasse glatt rühren, auf ein vorbereitetes Blech glatt streichen
- Johannisbeeren mit Saftia mischen, aufstreuen und backen
- Eiweiß-Masse mit feinem Besen im All-in-Verfahren aufschlagen
- nach ca. 25 Min. Backzeit Schnitte aus dem Ofen nehmen, mit Eiweiß-Masse bestreichen und mit einer Palette Muster geben
- Schnitte noch 10 - 15 Min. fertig backen
- Kerntemperatur des Baisers sollte ca. 85 °C betragen

**Rührzeit:** 3 Min.

**Backtemperatur:** 190 °C

(40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 35 - 40 Min.



# Zitronen-Mohn-Schnitte

M 3679<sub>1</sub>

Rührschnitte mit Mohn und Zitronensahne

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

## Mohn-Füllung

250 g **Mohn-quick**  
200 g Wasser

## Rührkapsel

1.000 g **Schnitten-Rühr**  
500 g Pflanzenöl  
500 g Vollei  
100 g Wasser  
2.100 g Massengewicht

## Sahnefüllung

500 g **Sahne-auf Zitrone**  
500 g Wasser, 25 °C  
2.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

## Herstellung

- Mohn-Füllung glatt rühren und 15 Min. quellen lassen
- Rührmasse glatt rühren, mit der Mohn-Füllung verrühren
- auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen, mit etwas Dampf backen
- Sahne-auf Zitrone mit Wasser verrühren
- 1/3 der geschlagenen, ungesüßten Sahne unterarbeiten
- restliche Sahne unterheben, auf der ausgekühlten Rührkapsel aufstreichen, kühlen
- nach Wunsch dekorieren

**Rührzeit:** 3 Min.

**Backtemperatur:** 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** ca. 35 Min.

# Pflaumen-kuchen

M 6022<sub>2</sub>

Rührkuchen mit Pflaumen und Butterstreuseln

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

## Rührmasse

1.200 g **Schnitten-Rühr**  
600 g Pflanzenöl  
600 g Vollei  
120 g Wasser  
2.520 g Massengewicht

## Fruchtblag

1.200 g Zwetschgen/Pflaumen, TK  
15 g **Saftia**

## Butterstreusel

400 g **Basis-Mürb**  
160 g Butter  
40 g Zucker

## Dekor

100 g Zimtzucker

## Herstellung

- Rührmasse glatt rühren, auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen
- Pflaumen/Zwetschgen mit Saftia mischen, auflegen
- Butterstreusel und Zimtzucker aufstreuen, backen

**Rührzeit:** 3 Min.

**Backtemperatur:** 190 °C  
(40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 40 - 45 Min.