

Rhabarber-Schnitte

Zutaten (für ein Blech 60 x 40 cm)	Menge	
WESTFALIA Rühr Frisch	1500 g	} Zutaten ca. 3 Minuten verrühren
WESTFALIA Goldquell-Öl	600 g	
Wasser	600 g	
WESTFALIA Kalkkrem-Super	350 g	} Zutaten miteinander verrühren
Wasser	1000 g	
TK- Rhabarber	1100 g	
Gesamtmenge	5150 g	

Herstellung:

Die Rührmasse im All-In-Verfahren in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten anrühren, diese auf ein Blech 60x40 cm verstreichen und den angerührten Kalkkrem Super als Tupfen aufdressieren. Die gefrorenen Rhabarberstücke gleichmäßig über den Kuchen verteilen dann backen.

Nach dem Erkalten, den Kuchen mit Geleeguß abglänzen.

Ofentemperatur: ca. 190 – 200 °C
Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten