

# RUNDUMM

## Schoko-Rührkuchen



# Verrückt nach Schokolade?

Läuft Ihnen das Wasser im Mund zusammen, wenn Sie das Wort „Schokolade“ hören? Haben Sie ganz plötzlich Lust, ein Stückchen zu naschen? Sind Sie gar ein Schokoholic? Dann sind Sie nicht allein...

## Schokolade – die süßeste Verführung

Der einzigartige Geschmack, der unverwechselbare Duft und das unvergleichliche Mundgefühl von Schokolade haben das zartschmelzende, verführerische Produkt weltweit beliebt gemacht. Einen Anlass, die „Nahrung der Götter“ zu kaufen und zu genießen, gibt es immer – sei es als Seelenröster, Muntermacher oder einfach nur so.

## Schokolade – der kleine Luxus

Schokolade ist purer Genuss und höchster – und dabei erschwinglicher – Luxus für jeden Tag. Darüber hinaus finden Forscher immer mehr positive Effekte von Kakao und Schokolade. Schon Alexander von Humboldt sagte: „Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raum zusammengedrängt wie gerade bei der Kakaobohne.“

## Schokolade – voll im Trend

Schokolade boomt: Brancheninsider vergleichen den Schokoladentrend mit der Entwicklung, die es auch schon auf dem Weinmarkt gab – in beiden Fällen löste der Wunsch nach Qualität und viel Geschmack billige Massenprodukte ab. Deutschland gehört weltweit zu den Ländern mit dem größten Schokolade-pro-Kopf-Verbrauch, der 2004 um 1,3% zulegte. Im ersten Halbjahr 2005 wurde wiederum 2,8% mehr Schokolade abgepackt – der Wert stieg sogar um 3,2%.

Der pro-Kopf-Verbrauch von kakaohaltigen Keksen und Waffeln erhöhte sich 2004 außerordentlich um 19,1%. Sie sehen: Schokolade ist in aller Munde. Nutzen Sie diesen Trend und bieten Sie Ihren Kunden schokoladige Kuchen und Gebäcke in 1A-Qualität!

## Das pure Schokoglück – Schoko-Rührkuchen von BRAUN

**BRAUN** setzt auf den Zeitgeist – mit dem **Schoko-Rührkuchen**, einer 100%-Backmischung zur Herstellung von saftigen Schokoblechkuchen mit fruchtiger Auflage, Muffins und Rührkuchen mit kräftigem, vollmundigem Schokoladengeschmack .

## Schoko-Rührkuchen – einfachste Verarbeitung



Zutaten abwiegen:  
Wasser, Öl und  
Fertigmehl  
**Schoko-Rührkuchen.**  
Ei ist im Mix bereits  
enthalten.



In der Anschlag-  
maschine verrühren.



Die Masse verteilt  
sich wie von selbst  
auf dem Blech.





## Happy Schokino

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

	<u>Schoko-Rührmasse</u>	
_____ 1500 g	<b>Schoko-Rührkuchen</b>	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 675 g	Speiseöl	
_____ 675 g	Wasser	
	<u>Quarkmasse</u>	
_____ 200 g	<b>Käse-Frisch flach</b>	} glatt rühren
_____ 500 g	Magerquark	
_____ 150 g	Eier	
_____ 350 g	Wasser	
_____ 600 g	Dunstsauerkirschen, gut abgelassen	
_____ 500 g	Streusel	

### Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse auf ein gefettetes, schwach bemehltes Blech streichen.
  - Mit der Quarkmasse und 10er Lochtülle ein Gitter aufdressieren.
  - Die Kirschen und die Streusel aufstreuen.
  - Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 45 bis 50 Minuten



## Schweizer Schoko-Rodon

6 Rodons, 18 cm Ø, 12 cm hoch

Betriebsrezept

_____ 200 g	Mandeln, gehackt	} Die Formen einfetten und mit den Mandeln ausstreuen.
	<u>Schoko-Rührmasse</u>	
_____ 1500 g	<b>Schoko-Rührkuchen</b>	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 675 g	Wasser	
_____ 675 g	Speiseöl	
_____ 375 g	<b>Mandelkrone</b>	
_____ 800 g	Aprikosenkonfitüre	

### Herstellung

- 530 g Schoko-Rührmasse in die Formen füllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 45 bis 50 Minuten
- Nach dem Backen die Rodons aprikotieren.
- **Tipp:** Die Schoko-Rührmasse mit 120 g **Dessertpaste Rum** aromatisieren.



## Schoko-Erdbeerlust

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Schoko-Rührmasse

_____ 1500 g	<b>Schoko-Rührkuchen</b>	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 675 g	Speiseöl	
_____ 675 g	Wasser	

KSK-Creme

_____ 1000 g	<b>KSK-Creme</b>
_____ 3000 g	Erdbeeren
_____ 1400 g	Geleeguss mit <b>Colorado rot</b>

### Herstellung

- Die Schoko-Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech streichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit KSK-Creme bestreichen.
- Mit den Erdbeeren belegen und mit Geleeguss abglänzen.

## Schokobomben

mit kakaohaltiger Pflanzenfettglasur überzogen

ca. 30 Muffins à 70 g

Betriebsrezept

_____ 1000 g	<b>Schoko-Rührkuchen</b>	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 450 g	Wasser	
_____ 450 g	Speiseöl	
_____ 200 g	<b>Schoko-Pailletten</b>	
_____ 300 g	<b>Schokobella</b>	
_____ 150 g	<b>Blüten-Raspeln weiß</b>	

### Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln füllen und abbacken.
- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Muffins in **Schokobella** tauchen.



Fachliche Beratung  
Tel. 05 11/41 07 380  
Fax 05 11/41 07 389

Bestellung  
Tel. 05 11/41 07 333  
Fax 05 11/41 07 317  
verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover  
www.martinbraun.de

Nr. 395