



Karows feine Rezepte

# Rührkuchen mit Orange und Pflaumen

Karow Orangenpaste

Karow Premium CL  
Vanillepaste

Rezept für ein Blech 20x60 cm

## Rührkuchen mit Orange und Pflaumen



### Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie einen ungebackenen/ gefrorenen Mürbeteigboden 20 x 60 cm sowie TK-Pflaumenhälften.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1/ Aufbau

Vollei mit Zucker und Salz aufschlagen, Schmand und Öl zugeben und nochmals aufschlagen. Die **Vanillepaste** und **Orangen-Paste** zugeben, zuletzt das Weizenmehl mit Backpulver sieben und untermelieren. Die Masse auf den ungebackenen/gefrorenen Mürbeteigboden geben, Pflaumenhälften auflegen (nicht andrücken) und abbacken.

**Backzeit: ca. 55 Minuten, Backtemperatur: 180 °C**

### Zutaten

#### Rührmasse Orange

Vollei	0,570 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Schmand	0,400 kg
Speiseöl	0,360 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,020 kg
Karow Orangen-Paste	0,120 kg
Weizenmehl	0,700 kg
Backpulver	0,024 kg
<b>Gesamt</b>	<b>2,576 kg</b>



Karow Orangen-Paste  
Art.-Nr.: 10196

Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)