

Birnen-Walnusskuchen

Saftiger Rührkuchen mit Birnenstückchen



Foto: Stumpf

Herstellungszeit für
4 Kuchen ca. 25 Min.;
Materialeinsatz
ca. 3,50 Euro/Stück

Zutaten 4 Kuchen

Böden:	
1,000 kg	Mürbeteigböden
Masse:	
0,800 kg	Zucker
0,800 kg	Sonnenblumenöl
0,800 kg	Vollei
0,800 kg	Weizenmehl, Type 550
0,040 kg	Backpulver
0,020 kg	Zimt
0,360 kg	Walnüsse, fein gehackt
2,000 kg	Birnenwürfel (gedünstet)
Streusel:	
0,100 kg	Zucker
0,100 kg	Butter
0,050 kg	Walnüsse, gerieben
0,150 kg	Weizenmehl, Type 550

Herstellung und Verkauf von Birnen-Walnusskuchen

Herstellung

Böden:

1. Als Grundlage für die Kuchen werden gebackene Mürbeteigböden verwendet.

2. Dazu Mürbeteig auf der Ausrollmaschine ausrollen (5 mm dick) und mit einem Ring (26 cm Ø) austechen. Bei 200 °C anbacken. Sie wiegen etwa 250 g.

3. Nach dem Backen mit gefetteten Tortenringen umstellen.

Streusel:

Wie üblich herstellen.

Masse:

1. Bis auf Walnüsse und Birnen alle Zutaten glattrühren. In der Anschlagmaschine reichen dafür 3 bis 4 Minuten. Zum Schluss die Walnüsse und die Birnen unterheben.

2. Masse gleichmäßig auf die Böden verteilen.

3. Je 100 g Streusel aufstreuen.

Backen:

Anbacktemperatur: 210 °C

Ausbacktemperatur: 180 °C

Backzeit: 35 Minuten

Nach dem Backen erst etwas auskühlen lassen, bevor die Kuchen aus den Ringen geschnitten werden. Jeden Kuchen in 12 Stücke einteilen.

Herstellungstipps

Mürbeteig:

Der Mürbeteig wird als 1-2-3-Mürbeteig (1000 g Zucker, 2000 g Butter, 3000 g Weizenmehl, sowie 600 g Vollei und 90 g Backpulver) hergestellt.

Mürbeteig sollte immer am Vortag produziert werden. Aufgrund der sehr geringen Flüssigkeit im Teig dauert es länger, bis sich der Zucker auflöst. Wird er gleich nach der Herstellung aufgearbeitet und gebacken, zeigen sich im Gebäck Zuckerkristalle und der Mürbeteig wird brüchig.

Streusel:

Für die Streusel wird das klassische 1-1-2-Rezept verwendet, also ein Teil Zucker, ein Teil Fett und zwei Teile Mehl. Wobei in unserem Rezept etwas Mehl durch geriebene Walnüsse ersetzt wird.

Birnen:

Birnenstücke aus der Dose gut abtropfen lassen. Alternativ können auch frische Birnen verarbeitet werden.

Walnüsse:

Die Walnüsse für die Masse mit dem Rollholz zu kleinen Stücken zerkleinern. Die Walnüsse für die Streusel über der Mahlmaschine verreiben.

Fakten

Verkehrsbezeichnung:

Birnen-Walnuss-Rührkuchen

Zusatzstoffe:

Backpulver

Zutaten:

Birnen, Zucker, Sonnenblumenöl, Vollei, Weizenmehl, Walnüsse, Butter, Backpulver, Aroma

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Weizenmehl, Eierzeugnis, Milcherzeugnis, Walnüsse

Geschmack:

nussig-saftiger Geschmack

Haltbarkeit:

3 Tage

Der Bäcker



Hans Stumpf

Unser Autor ist Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks. Durch seine breit gefächerte Aufgabens-

stellung im und für das Bäckerhandwerk hat er sich ein umfangreiches Wissen angeeignet.

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Mürbeteig	1,000	1,60	1,60	_____	_____
Füllung					
Zucker	0,800	0,69	0,55	_____	_____
Sonnenblumenöl	0,800	1,20	0,96	_____	_____
Weizenmehl, Type 550	0,800	0,32	0,26	_____	_____
Vollei	0,800	2,90	2,32	_____	_____
Backpulver	0,040	2,09	0,08	_____	_____
Walnüsse, fein gehackt	0,360	6,59	2,37	_____	_____
Birnenwürfel	2,000	1,78	3,56	_____	_____
Zimt	0,020	5,45	0,11	_____	_____
Streusel					
Zucker	0,100	0,69	0,07	_____	_____
Butter	0,100	3,45	0,35	_____	_____
Walnüsse, gerieben	0,050	6,59	0,33	_____	_____
Weizenmehl, Type 550	0,150	0,32	0,05	_____	_____
Rohstoffaufwand			12,61	_____	_____

Zeitbedarf für 4 Kuchen in Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 25 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	25,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %	1,50	_____	_____
Auslieferung	14 %	3,50	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %	5,00	_____	_____

Bäckereiabgabepreis	100 %	35,00	_____	_____
Verkauf	75 %	26,25	_____	_____
Rohstoffaufwand		12,61	_____	_____

Nettoaufwand I	100 %	73,86	_____	_____
Retouren	10 %	7,39	_____	_____

Nettoaufwand II	100 %	81,25	_____	_____
Umsatzsteuer	7 %	5,69	_____	_____

Kalkulierter Ladenpreis		86,93	_____	_____
Ladenverkaufspreis pro Kuchen à 12 St.		21,73	_____	_____
Stückpreis bei 48 Stück		1,81	_____	_____