

Kürbiskuchen



Blechkuchen mit Kürbis und Eierrahmguss

Herstellungszeit für
80 Stück ca. 40 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,17 Euro/Stück

Zutaten 80 Stück

Butterhefeteig

1,000 kg	Weizenmehl Type 405
0,200 kg	Zucker
0,200 kg	Butter
0,100 kg	Vollei
0,400 kg	Vollmilch
0,070 kg	Hefe
0,005 kg	Salz
0,010 kg	Zitronenaroma

Fruchtfüllung

2,000 kg	Kürbisstücke (Konserve)
----------	-------------------------

Eierrahmguss

0,900 kg	Crème fraîche
0,400 kg	Zucker, fein
0,500 kg	Vollei
0,100 kg	Sahne
0,010 kg	Salz
0,080 kg	Weizenmehl Type 405

Tipps zu Herstellung und Verkauf von Kürbiskuchen

Herstellung

Vorbereitungen:

1. Butterhefeteig betriebsüblich herstellen.
2. Die Kürbisstücke aus der Dose gut abtropfen lassen.

Eierrahmguss:

1. Zutaten – ohne Mehl – gut miteinander verrühren.
2. Weizenmehl sieben und zum Schluss klumpenfrei einrühren.

Aufarbeitung:

1. Ein hohes Randblech mit dem Hefeteig auslegen, gut stippen und eine Vorsatzschiene, die keine Flüssigkeit durchlässt, anbringen.
2. Die Kürbisstücke auf dem Hefeteigboden verteilen.
3. Den Eierrahmguss auf die Kürbisstücke gießen.

Backen:

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 35 bis 40 Minuten

Zum Auskühlen auf ein Gitter abschieben, damit der Boden nicht feucht wird.

Herstellungstipps

Kürbiskonserven:

Wichtig! Der Kürbis darf nicht gewürzt sein, wie süßsauer oder mit anderen Gewürzen.

Frischer Kürbis:

Frischen Kürbis vierteln, schälen, Kerne entfernen, in Würfel schneiden und blanchieren.

Gut geeignet ist die Sorte Hokkaido.

Variationen:

Anstelle von Kürbis können frische Früchte wie Heidelbeeren, Kirschen, Rhabarber und Aprikosen verwendet werden.

Der Bäcker



Ekkehard Eichler

Unser Autor ist Konditormeister und erwarb in vier Jahrzehnten vielfältige, fachliche

Erfahrungen in nationalen und internationalen Betrieben. Als Chefkonditor und Leiter der Anwendungsberatung für bedeutende Zulieferunternehmen entwickelte er Hunderte von Rezepturen sowie praktisches Zubehör für Backstuben.

Verkaufshinweis

Fruchtiger Blechkuchen mit Kürbis auf Hefeteigboden und Eierrahmguss.

Fakten

Gebäckgruppe:

Gebackener Kuchen

Zutaten:

Kürbis, Hefeteig (Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Zucker, Ei, Hefe, Salz, Aroma), Creme fraiche, Zucker, Sahne, Vollei, Weizenmehl, Salz, Aroma

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Weizen, Milcherzeugnis, Eierzeugnis

Geschmack:

Kürbisgeschmack, umhüllt von einem mildgesäuerten Guss

Haltbarkeit:

1 Tag

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Butterhefeteig für den Boden					
Weizenmehl, Type 405	1,000	0,36	0,36	_____	_____
Zucker	0,200	0,94	0,19	_____	_____
Butter	0,200	3,10	0,62	_____	_____
Vollei (2 Stück)	0,100	2,80	0,28	_____	_____
Vollmilch	0,400	0,95	0,38	_____	_____
Hefe	0,070	1,25	0,09	_____	_____
Salz	0,005	0,33	0,01	_____	_____
Zitronenaroma	0,010	18,50	0,19	_____	_____
Fruchtfüllung					
Kürbisstücke, Konserve, Abtropfgewicht	2,000	3,10	6,20	_____	_____
Eierrahmguss					
Creme fraiche	0,900	3,30	2,97	_____	_____
Zucker, fein	0,400	0,94	0,38	_____	_____
Vollei (10 Stück)	0,500	2,80	1,40	_____	_____
Sahne	0,100	2,35	0,24	_____	_____
Vanillearoma	0,010	26,50	0,27	_____	_____
Salz	0,005	0,33	0,01	_____	_____
Weizenmehl, Type 405	0,080	0,36	0,03	_____	_____
Rohstoffaufwand			13,62	_____	_____
Zeitbedarf für 1 Kürbiskuchen 40 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €					
Produktionskosten = 40 Min. x 1,00 €					
Produktionsstückkosten	100 %		40,00	_____	_____
Kommissionierung	6 %		2,40	_____	_____
Auslieferung	14 %		5,60	_____	_____
Verwaltung und Gewinn	20 %		8,00	_____	_____
Bäckereiabgabepreis	100 %		56,00	_____	_____
Verkauf	75 %		42,00	_____	_____
Rohstoffaufwand			13,62	_____	_____
Nettoaufwand I	100 %		111,62	_____	_____
Retouren	10 %		4,46	_____	_____
Nettoaufwand II	100 %		116,08	_____	_____
Umsatzsteuer	7 %		8,13	_____	_____
Kalkulierter Ladenpreis für 1 Kuchen (80x40 cm) à 80 Stück			124,21	_____	_____
Ladenverkaufspreis für 1 Stück (8x5 cm)			1,55	_____	_____