

# KERNTemperatur

Rührkuchen	93° - 95°
Käsekuchen	83° - 87°
Hefestuten	93° - 97°
Bisquitte	90° - 94°
Stollen	94° - 98°
Brote (z.B. Roggen)	95° - 98°
Brot (Weiß, weiche)	88° - 95°
Rindfilet (medium)	55° - 58°
Roastbeef	55° - 60°
Schweine Medaillons (rosa)	65°
Kassler (rosa)	55° - 62°
Schweinewild (rosa)	58°
Labselkäse	72°
Hähnchen	80° - 85°
Hähnchenbrust	72°
Putenbraten	80°
Lachs	60°
Thunfisch	62°

Die Angaben bei den Broten und Kuchen sind von ... bis, da hier selbst bestimmt werden kann, ob lieber ein helleres oder dunkleres Ergebnis gewünscht wird - ganz nach Vorliebe

Bei den Fleischbeispielen habe ich die mittlere Temp gewählt, für ein Ergebnis im „Medium-Rare“

Immer an der dicksten (Kältesten)

Stelle messen!

(Notfalls den Hitzeschutz benutzen)

