Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Veganhupf

VEGAN

SUPER LECKER & SUPER SAFTIG!

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 07944

Veganhupf

STÜCKZAHL: 10

Backzeit 35 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Helle Rührmasse:	
Vegan Cake & Muffin	**1.450 g**
Speiseöl	510 g
Wasser	580 g
Dunkle Rührmasse:	
Vegan Cake & Muffin	1.020 g
Meister Schokofix	155 g
Speiseöl	360 g
Wasser	490 g
Dekorpuder	100 g
Gesamt	4.665 g

HERSTELLUNG

Helle Rührmasse: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 5 - 7 Min.

Dunkle Rührmasse: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 5 - 7 Min.

Die gefetteten Rodonformen (Ø 16 cm, 8 cm hoch) mit Mehl auspudern, jeweils 250 g helle und 200 g dunkle Rührmasse einfüllen und abbacken. Nach dem Auskühlen die Rodonkuchen mit Dekorpuder absieben.

Backtemperatur: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

SAFTIG, LECKER UND VEGAN!

Ein Kuchenklassiker der auf keiner Kaffeetafel fehlen darf – der Gugelhupf! Mit unserem Vegan Cake & Muffin erhalten Sie die ideale Backmischung für Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen. Damit gelingt Ihnen die einfache und sichere Herstellung von veganen Gebäcken mühelos und der Gugelhupf zeigt sich einmal mehr von einer neuen (Schokoladen-) Seite.

Im Bäcker-Werbeportal stehen Ihnen passende Werbematerialien zur Verfügung.

www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung: T 0800 428 428 4

Das Bäcker Werbeportal

Rezept	Nummer
Rodonkuchen „Haselnuss“ (V)	EA 07945
Rodonkuchen „Schoko“ (V)	EA 07946
Rodonkuchen „Amarena-Walnuss“ (V)	EA 07947

Bei Interesse an weiteren veganen Rezepten wenden Sie sich an unsere Hotline.

(V) = vegan

Gebäckeinstecker 4 cm

Preisschild DIN A6

Plakat DIN A1 | A3

The World of Baking

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com

37104-05-1122

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS