



Rezept-Nr.: 07714

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

CupCake "Black Forest"

Meister Cake & Muffin Vegan; Meister Kirschfüllung extra

Rührkuchen mit Kirsch-Fruktzubereitung (20%) und Kirschwasser (4%)

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane Kakao-Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	0,960	Je Form des Muffin "Gebäckkapsel-Verband" (ca.75 g)* 40 g Rührmasse einfüllen, 5 g Kakao-Streusel aufstreuen und abbacken.
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	0,120	
Meister Kirschfüllung extra	0,480	Nach dem Auskühlen je 20 g Meister Kirschfüllung Extra aufdressieren.
Kirschwasser-Creme:		Kirschwasser-Creme:
Meister VanilleKrem Vegan	0,075	Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser und dem
Wasser	0,175	Kirschwasser ca. 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Kirschwasser	0,100	
Pati Whip Vegan	0,500	Pati Whip Vegan 1 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit und ca. 2 Min. mit schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
		Anschließend die Vanillekrem unterziehen und mit einer Sterntülle (Ø 10 mm) ca. 35 g der Kirschwasser-Creme auf die Kapseln aufdressieren.
Schokoladen-Späne	0,050	Mit Schokospänen dekorieren und zum Absteifen kühl stellen.

Gesamtgewicht: 2,460 kg

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

Backzeit ca.: 20 Min.