



### Vanille-Streuseltaler

Meister Supra Hefeteig, Meister VanilleKrem Vegan  
Hefeteiggebäck mit Vanillekrem (22%)

**Rezept-Nr.: 07718**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Hefeteig, vegan mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	1,800	Den Hefeteig rund wirken und ca. 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Ballen flachdrücken, abpressen (30er Teilung) und rund wirken. Nach kurzer Entspannungsphase die Teiglinge rund ausrollen (Ø 10 cm), auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche legen und anfeuchten.
Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	1,050	Je 35 g Meister-Goldback-Streusel aufstreuen, 35 g Vanillecreme mit einer Sterntülle mittig aufspritzen und auf Gare stellen.
Vanillekrem Vegan mit Meister VanilleKrem Vegan (s. Grundrezept)	1,050	
Fondant	0,600	<b>Bei 1/2 Gare abbacken.</b> Nach dem Backen z.B. mit Fondant abfillieren.

**Gesamtgewicht: 4,500 kg**

**Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 11 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

03.01.2024