



Schoko-Banana-Cake "Zimt"

mit Vegan Cake & Muffin, Meister Vari Flakes Zimt, Meister Schokata
Veganer Schoko-Bananen-Rührkuchen mit Zimt

Rezept-Nr.: 07777

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 4

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Vari Flakes Zimt	0,200	Die Meister Vari Flakes Zimt und die gehackten, gerösteten Haselnüsse unter die Rührmasse ziehen.
Haselnüsse, gehackt, geröstet	0,200	
Schoko-Bananen-Rührmasse, vegan mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	2,400	
<p>Je Holzbackform ca. 700 g Masse einfüllen, etwas glatt streichen und abbacken.</p> <p>Kerntemperatur: 94 °C</p>		
Dekor:		
Meister Schokata	0,060	Meister Schokata vegan und die Meister Dreistern Kakaoglasur Chips zusammen auf ca. 45°C erwärmen.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,060	
Meister Vari Flakes Zimt	0,020	Die abgekühlten Kuchen mit der Glasur bestreichen und mit den Meister Vari Flakes Zimt bestreuen.
<p>Für Dessertkuchen: Eine Dessertkuchen-Form mit Dessertkuchen-Einleger auslegen. Die Masse einfüllen, etwas glatt streichen und bei 180 °C ca. 80 Minuten backen.</p>		

Gesamtgewicht: 2,940 kg

Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 75 Min.