



Vegane Donauwelle

mit Meister Vegan Cake & Muffin, Meister Goldcreme
Rührmassengebäck mit Kirsch-Fruchtzubereitung (20%)

Rezept-Nr.: 07715

Erprobtes Artikelrezept
Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix (s. Grundrezept)	0,850	Den Mürbteig 2,5 mm stark ausrollen, stippen und in ein gefettetes Alu-Blech (60 x 40 cm, 5 cm hoch) einlegen und ca. 8 Min. vorbacken.
Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,600	Nach dem Abkühlen zuerst die helle Masse aufstreichen und bei Bedarf etwas kalt stellen.
Vegane Kakao-Rührmasse mit Meister Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,300	
Meister Kirschfüllung extra	1,200	Dann die Kakao-Rührmasse aufstreichen, die Meister Kirchfüllung extra diagonal in Streifen aufdressieren und abbacken.
Deutsche Creme, vegan mit Meister VanilleKrem Vegan (s. Grundrezept)	1,500	Nach dem Erkalten die Deutsche Creme, vegan aufstreichen, etwas abklatschen und kalt stellen.
Kakaoglasur zum schneiden: Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,175	Nun für die Kakaoglasur die Meister Dreistern Kakaoglasur Chips mit Meister Schokata aufschmelzen und mit dem Pinsel auftragen. Anschließend in gewünscht Große Stücke (z.B. 5 x 10 cm) schneiden.
Meister Schokata	0,175	

Gesamtgewicht: 6,800 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

10.08.2023