



### Bananen-Happen "Walnuss"

Vegan Cake & Muffin

Veganer Min-Rührkuchen mit Banane und Walnüssen

**Rezept-Nr.: 07779**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Walnusskernbruch	0,200	Den Walnusskernbruch unter die Rührmasse ziehen.
Bananen-Rührmasse, vegan mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	2,200	Den <b>Miniarodon-Formenverband*</b> ) etwas fetten, auspudern und je 100 g Masse einfüllen. Den Formenverband mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> abdecken, ein Lochblech auflegen und abbacken.
Dekor: <b>Meister Gel Neutral</b> Dekorpuder	0,120 0,025	<b>Kerntemperatur: 92 °C</b> Die abgekühlten Gebäcke mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und leicht mit Dekorpuder absieben.

SERVICE CLUB

\*) Miniarodon-Formenverband

Art.Nr. 05878, VE: 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

**Gesamtgewicht: 2,545 kg**

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

**Backzeit ca.: 30 Min.**

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

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

20.06.2023