



Bananen-Hanf-Küchlein

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Bananenfüllung

Mini-Rührkuchen mit Hanfsamen(5,5%) und Bananen-Fruchtzubereitung(24%)

Rezept-Nr.: 07914

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,240	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitet Bleche stellen, die Minitarteletts, grün* einlegen, 8 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 65 g Hanfnuss-Masse einfüllen.
Hanfnuss-Masse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1,950	
Spritzfähige Quarkfüllung mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	0,750	Anschließend einen Ring der spritzfähigen Quarkfüllung (25 g) und einen Tupfen (30 g) Meister Bananenfüllung aufdressieren.
Meister Bananenfüllung	0,900	
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,240	Nun den UrDinkel-Hanf- Streusel (je 8 g) und je 1,5 g Hanfnüsse aufstreuen und abbacken.
Hanfnüsse/-samen, geschält	0,030	
Meister Gel Neutral	0,150	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

SERVICE CLUB

*) Minitarteletts, grün

Art.Nr. 22022, VE: 500 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 4,260 kg

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

Backzeit ca.: 25 Min.

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

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

20.06.2023