



Rodonkuchen "Haselnuss", vegan

Vegan Cake & Muffin

Rührmassengebäck mit Haselnüssen

Rezept-Nr.: 07945

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegan Cake & Muffin	2,200	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatrühren. Rührzeit: 5 - 7 Min. Die gefetteten Rodonformen (Ø 16 cm, 8 cm hoch) mit Mehl auspudern, jeweils 450 g Haselnuss-Rührmasse einfüllen und abbacken.
Speiseöl: Raps	0,765	
Wasser	1,015	
Haselnussgrieß, geröstet	0,575	
Zimt	0,007	
Aprikosenkonfitüre	0,750	Nach dem Backen aprikotieren, mit gehobelten, gerösteten Haselnüssen am Rand absetzen und wie gewünscht dekorieren.
Haselnüsse, gehobelt, geröstet	0,300	

Gesamtgewicht: 5,612 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.

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

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

20.06.2023