



Rondonkuchen "Schoko", vegan

Vegan Cake & Muffin, Meister Feine Schokoladen-Tropfen
Rührmassengebäck mit Schokostückchen und kakaohaltigem Überzug

Rezept-Nr.: 07946

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	0,600	Die Meister Feine Schokoladen-Tropfen unter die Rührmasse ziehen.
Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	4,000	
		Die gefetteten Rondonformen (Ø 16 cm, 8 cm hoch) mit Mehl auspudern, jeweils 460 g Rührmasse einfüllen und abbacken.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,700	Nach dem Auskühlen mit der auf ca. 50 °C aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur überziehen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 5,300 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