



Rodonkuchen "Amarena-Walnuß", vegan

Vegan Cake & Muffin

Rührmassengebäck mit Walnüssen und Amarena-Kirschen

Rezept-Nr.: 07947

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Amarena-Kirschen	0,400	Die Amarena-Kirschen und die gerösteten Walnusskerne etwas zerkleinern und unter die Rührmasse ziehen.
Walnusskern-Bruch (geröstet)	0,400	
Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	4,000	Die gefetteten Rodonkuchenformen (Ø 16 cm, 8 cm hoch) mit Mehl auspudern, jeweils 480 g Rührmasse einfüllen und abgedeckt abbacken.
Aprikosenkonfitüre	0,750	Nach dem Backen aprikotieren, mit Dekorpudder absieben und wie gewünscht dekorieren.
Dekorpudder	0,100	

Gesamtgewicht: 5,650 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