



Rainbow-Waffles

mit Vegan Cake & Muffin

Rührmassengebäck mit Cremefüllung (26%)

Rezept-Nr.: 08055

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 18

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister-Goldback-Streusel	0,180	Den Streusel locker auf ein mit Boeson Backtrennpapier belegtes Blech streuen und abbacken.
Vegane Rührmasse (s. Grundrezept)	1,260	Die Back- und Dekormatte „Waffel“ etwas fetten und die Rührmasse einfüllen (ca. 70 g je Waffel). Je 10 g gebackenen Streusel aufstreuen, mit Boeson Backtrennpapier abdecken, ein Lochblech auflegen und abbacken. Nach dem Backen die Matte mit den Waffeln 5 - 10 Minuten stehen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.
Meister-Füllkrem-Vegan mit Meister VanilleKrem Vegan (s. Grundrezept)	0,450	Je ca. 25 g Meister-Füllkrem-Vegan aufdressieren, mit der veganen Glasur abfillieren und wie gewünscht dekorieren.
Die vegane Weiße (KONDIMA)	0,030	

SERVICE CLUB

*) **Back- und Dekormatte „Waffel“**

Art.-Nr. 10271093; VE: 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 830 657 05

E-Mail: service-club@csmingredients.com

Gesamtgewicht: 1,920 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 22 Min.

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

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

04.09.2024