

**Bienenstichdecke, vegan**

Meister Goldcreme; Pati Whip Vegan

**Rezept-Nr.: 02123**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Zucker	0,175	Die Zutaten zusammen unter ständigem rühren gut aufkochen.
Glukosesirup	0,175	
<b>Meister Goldcreme</b>	0,275	
<b>Pati Whip Vegan</b>	0,100	
Mandeln, gehobelt	0,350	Die gehobelten Mandeln zugeben und nochmals gut aufkochen.

---

**Gesamtgewicht: 1,075 kg****Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)****Backzeit ca.: 0 Min.**

---

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.**Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

08.06.2023