

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Veganhupf



**SUPER LECKER &
SUPER SAFTIG!**

Gugelhupf „Marmor“, vegan



Backzeit
45 Min.

| ZUTATEN | GEWICHT | HERSTELLUNG |
|--|----------------|--|
| Vegane Rührmasse: | | |
| Vegan Cake & Muffin | 2.500 g | Vegan Cake & Muffin mit Speiseöl und Wasser ca. 7 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. |
| Speiseöl | 875 g | |
| Wasser | 1.000 g | |
| Meister Schokata | 300 g | Unter 1.500 Gramm Vegane Rührmasse 300 Gramm Meister Schokata einrühren. |
| Gesamt | 4.675 g | |
| Mit Boeson Trennwachs gefettete und mit Mehl ausgestäubte Formen bereitstellen. Abwechselnd die helle und dunkle Rührmasse einfüllen. Mit einem Spieß o.ä. die Massen leicht verrühren. | | |
| Backtemperatur | | 190 °C |

SAFTIG, KÖSTLICH UND VEGAN!

Ein Kuchenklassiker der auf keinem Kaffeetisch fehlen darf – der Gugelhupf! Mit unserem Vegan Cake & Muffin erhalten Sie die ideale Backmischung für Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen. Damit gelingt Ihnen die einfache und sichere Herstellung von veganen Gebäcken mühelos und der Gugelhupf zeigt sich einmal mehr von einer neuen (Schokoladen-) Seite.

Ideen für die Vermarktung und verkaufsfördernde Werbemittel erhalten Sie bei Ihrem Verkaufsberater oder unter 0463/41403 0.

Rezept

| | |
|-----------------------------|--|
| Gugelhupf „Haselnuss“ | |
| Gugelhupf „Schoko“ | |
| Gugelhupf „Amarena-Walnuss“ | |

Bei Interesse an weiteren veganen Rezepten wenden Sie sich an Ihren Verkaufsberater.

= vegan



Gebäckeinstecker 4 cm



Preisschild DIN A6



Plakat DIN A3