



## Schoko-Banana-Cake

Vegan Cake & Muffin, Meister Bananenfüllung

Rührkuchen mit Fruchtzubereitung (18%) und Schokolade (8%)

**Rezept-Nr.: 07628**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 4

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Vegan Cake &amp; Muffin</b>	1,150	<b>Vegan Cake &amp; Muffin</b> mit den restlichen Zutaten mit einem groben Besen oder einem Flachrührer glatt rühren.
<b>Boeson Backpulver</b>	0,006	
<b>Meister Bananenfüllung</b>	0,450	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,400	

**Rührzeit: 5 - 7 Minuten**

### Meister Feine Schokoladen-Tropfen

0,200

Die **Meister Feine Schokoladentropfen** zum Schluss unter die Bananen-Rührmasse laufen lassen.

Je **Holzbackform 700 ml**\*) 650 g Masse einfüllen, etwas glatt streichen und abbacken.

**Kerntemperatur: ca. 94 °C**

#### Für Dessertkuchen:

Eine Dessertkuchen-Form mit Dessertkuchen-Einleger auslegen. Die Masse einfüllen, etwas glatt streichen und bei 180 °C ca. 85 Minuten backen.

#### Für Blechkuchen:

Ein Alu-Blech mit hohem Rand (60x20 cm) etwas fetten, die Masse einfüllen, glatt streichen und bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

SERVICE CLUB

\*) Holzbackform 700 ml

Art.Nr. 02249, VE: 125 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

**Gesamtgewicht: 2,606 kg**

**Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 75 Min.**

Ihr(e) Ansprechpartner(in): **Hans-Peter Klöckner.**

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

07.09.2022