



Vegane Muffins

Vegan Cake & Muffin

Rührkuchen mit Johannisbeeren (14%)

Rezept-Nr.: 07713

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane Rührmasse mit Meister Cake & Muffin Vegan (s. Grundrezept)	2,500	Die TK-Johannisbeeren unter die Rührmasse ziehen und je Muffinkapsel Tulpe ca. 120 g einfüllen.
TK-Johannisbeeren, rot	0,375	
Haselnüsse, gehackt	0,075	Mit gehackten Haselnüssen bestreuen und abbacken.

Alternativ:

1 % löslicher Kaffee oder 10 % **Meister Vari Flakes Zimt** unter die Masse ziehen, 110 g Masse in die Tulpen einfüllen, mit Streusel bestreuen und abbacken.

SERVICE CLUB

*) MUFFINKAPSEL TULPE „SORTENREIN“

Je VE: 250 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 2,950 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 45 Min.

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

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

07.09.2022

Vegane Rührmasse

Vegan Cake & Muffin

Rezept-Nr.: 02109

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegan Cake & Muffin	1,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 5 - 7 Min.
Speiseöl: Raps	0,350	
Wasser	0,400	

Gesamtgewicht: 1,750 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

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

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

07.09.2022