



Vegane Cookies

Meister Vegan Cake & Muffin, Meister Goldcreme
Mürbeteiggebäck

Rezept-Nr.: 07716

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 58

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegan Cake & Muffin	1,000	Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.
Weizenmehl Type 550	0,500	
Meister Goldcreme	0,750	Anschließend je kg Mürbeteig unterkneten und/oder vor dem Backen aufstreuen.
Farinzucker	0,450	
Wasser	0,200	
		Zimt-Cookie: 100 g Meister Vari Flakes Zimt unterkneten
		Aprikosen-Cookie: 200 g getrocknete, gehackte Aprikosen unterkneten
		Cranberry-Cookie: 250 g Cranberries unterkneten
		Happy-Cookie: 150 g Cranberries unterkneten und je Cookie ca. 4 g Sonnenblumenkerne vor dem Backen aufstreuen
		Pekannuss-Cookies: je Cookie ca.8 g Pekannussbruch vor dem Backen aufstreuen
		Schoko-Cookies: 50 g Kakaopulver unterkneten
		Aus dem Mürbeteig eine Rolle von ca. 5 cm Ø herstellen und anschließend kühl stellen.
		Nach dem Durchkühlen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben (ca. 50 g) schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Gesamtgewicht: 2,900 kg

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

Backzeit ca.: 12 Min.

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

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

07.09.2022