



## Vegane Cookies

Meister Vegan Cake & Muffin, Meister Goldcreme  
Mürbeteiggebäck

**Rezept-Nr.: 07716**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 58

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Vegan Cake &amp; Muffin</b>	1,000	Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.
Weizenmehl Type 550	0,500	
<b>Meister Goldcreme</b>	0,750	Anschließend je kg Mürbeteig unterkneten und/oder vor dem Backen aufstreuen.
Farinzucker	0,450	
Wasser	0,200	
		<b>Zimt-Cookie:</b> 100 g <b>Meister Vari Flakes Zimt</b> unterkneten
		<b>Aprikosen-Cookie:</b> 200 g getrocknete, gehackte Aprikosen unterkneten
		<b>Cranberry-Cookie:</b> 250 g Cranberries unterkneten
		<b>Happy-Cookie:</b> 150 g Cranberries unterkneten und je Cookie ca. 4 g Sonnenblumenkerne vor dem Backen aufstreuen
		<b>Pekannuss-Cookies:</b> je Cookie ca.8 g Pekannussbruch vor dem Backen aufstreuen
		<b>Schoko-Cookies:</b> 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