

# Veganer Marmorkuchen

## KOMPLET VEGA CAKE

### Basismasse

VEGA CAKE	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g
Gesamt Basismasse	1.750 g

### zum Unterrühren

Kakaopulver	25 g
Puderzucker	25 g
Wasser	40 g
Gesamt zum Unterrühren	90 g

### Dekor

NEUSCHNEE	30 g
Gesamt Dekor	30 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einen Teil der Masse (1200 g) in die vorbereiteten Rodonkuchenformen (Ø 18 cm, Höhe 9 cm, Litergewicht ca. 1,5 l) gleichmäßig verteilen.

Die restliche helle Masse, (ca. 600 g) mit dem Kakaopulver, Zucker und Wasser kurz verrühren und auf die helle Masse gleichmäßig verteilen.

Einwaage helle Masse: ca. 600 g pro Stk.

Einwaage dunkle Masse: ca. 300 g pro Stk.

Danach beide Massen in der Form etwas vermengen, so dass ein Marmor - Effekt entsteht und abbacken.

Backtemperatur: 170 -180° C

Backzeit: 40 - 45 Minuten

Die fertigen Marmorkuchen, nach dem Erkalten, mit NEUSCHNEE absieben.

Dekor: ca. 15 g pro Stk.



### Meistertipp:

Bitte beachten Sie, dass alle eingesetzten Rohstoffe die Anforderungen für eine vegane Ernährungsweise erfüllen.

*Aus Gutem das Beste backen!*

