

Vegane Hafer-Rosinen Cookies

KOMPLET VEGA CAKE

Teig

VEGA CAKE	1.000 g
Zimt, gemahlen	15 g
Backmargarine	300 g
Wasser	180 g
Gesamt Teig	1.495 g

zum Unterrühren

Sultaninen	200 g
Haferflocken, großblättrig	200 g
Gesamt zum Unterrühren	400 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten für den Teig bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachteigschläger zu einem Mürbteig verarbeiten.
Anschließend die Sultaninen und Haferflocken kurz unterkneten.
Knetzeit: ca. 2 Minuten

Den Teig mit dem Eisportionierer (Größe: 1 / 50) auf Bleche setzen und abbacken oder zu Stangen formen.
Danach die Stangen entsprechend in Scheiben schneiden, auf Bleche absetzen und abbacken.
Einwaage: ca. 40 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190°C
Backzeit: 12 - 15 Minuten

Meistertipp:

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



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com