

Vegane Blaubeer Muffins

KOMPLET VEGA CAKE

Basismasse

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

zum Unterrühren

Heidelbeeren, gefroren	230 g
Gesamt zum Unterrühren	230 g

Dekor

VEGA CAKE, Vegane Streusel, Grundrezept	180 g
Gesamt Dekor	180 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Heidelbeeren, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen.

Die Heidelbeeren zum Schluss vorsichtig untermischen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die TULIP - CUPS einfüllen.

Die veganen Streusel lt. Grundrezept herstellen, aufstreuen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 110 g pro Stk.

Einwaage Vegane Streusel: ca. 10 g pro Stk.

Backtemperatur:

Etagenbackofen: ca. 180 °C

Stikkenofen: 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Meistertip:

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



Aus Gutem das Beste backen!

