

# Vegane Apfelschnitte, 60 x 20 cm

## KOMPLET VEGA CAKE

### Basismasse

VEGA CAKE	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.750 g</b>

### Cremeauflage

VEGA CREME, Vegane Creme, Grundrezept	350 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>350 g</b>

### Fruchtauflage

Apfelstücke, ( Dosenfrüchte )	400 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>400 g</b>

### Belag

VEGA CAKE, Vegane Streusel, Grundrezept	250 g
<b>Gesamt Belag</b>	<b>250 g</b>

### Verarbeitung:

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

Die Masse auf ein vorbereitetes Blech ( 60 x 20 cm ) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1750 g

Alle Zutaten der Cremeauflage laut Grundrezeptur herstellen und mit einem Dressierbeutel ( Lochtülle Gr. 10 ) tupfenförmig aufdressieren.

Danach die Apfelstücke gleichmäßig darauf verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 350 g

Einwaage Fruchtauflage: ca. 400 g

Die Streusel gleichmäßig aufstreuen und



abbacken.

Einwaage Vegane Streusel: ca. 250 g

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 55 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Meistertipp:

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

*Aus Gutem das Beste backen!*

