

Banana-Nuss-Kuchen aus VEGA CAKE

KOMPLET VEGA CAKE

Basismasse

VEGA CAKE	1.185 g
Bananen, frisch	295 g
Bananenpaste	60 g
Speiseöl	295 g
Lebkuchengewürz	6 g
Walnusskerne, Bruch	240 g
Wasser	475 g
Gesamt Basismasse	2.556 g

Dekor

Hagelzucker	25 g
Dekorspäne, dunkel, mini	25 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	25 g
Gesamt Dekor	75 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca.3 Minuten

Danach in die SANDKUCHENFORMEN einfüllen, mit Hagelzucker, gehackten Nüssen und den Schokospänen bestreuen und abbacken.

Einwaage: ca 510 g pro Stk.

Backtemperatur: ca.190°C

Backzeit: 55 -60 Minuten.

MEISTERTIPP:

Um einen schöneren Ausbund zu bekommen die Schnittfläche vor den Backen ölen.



Aus Gutem das Beste backen!

