

# Vega Rübli-Kuchen, Ø 17cm

## KOMPLET VEGA CAKE

### Basismasse

VEGA CAKE	1.000 g
Speiseöl	300 g
Wasser	450 g
Weizenmehl, Type 550	200 g
Zucker	150 g
BACKPULVER	20 g
Zimt, gemahlen	5 g
Karotten, frisch, geraspelt	600 g
Haselnussgriess, geröstet	60 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>2.785 g</b>

### Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	135 g
MAGIC FONDANT, Grundrezept	225 g
Pistazienkerne, gehackt	90 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>450 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse, außer den Karotten und dem Haselnussgriess, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen. Die Karotten und Haselnussgriess zum Schluss kurz unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in Papierbackformen ( Ø 17 cm ) einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 600 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180-190 °C

Backzeit: ca. 40-45 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguß aus Kiddy Gel Aprikose (s. Grundrezept) abstreichen, mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept ) glasieren, mit gehackten Pistazien bestreuen und mit beliebigem Dekor versehen.



### MEISTERTIPP:

Für das Rezept kann die gleiche Menge TK - Karotten verwendet werden.

Diese sollten unbedingt Aufgetaut und müssen vollständig Abgetropft sein.

*Aus Gutem das Beste backen!*

