



### Banana-Cake "KIBA"

mit Vegan Cake & Muffin

Veganer Rührkuchen mit Banane und Kirch-Fruchtzubereitung

**Rezept-Nr.: 07776**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 4

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Haselnüsse grob gestoßen, geröstet	0,250	Die gerösteten und grob gehackten Haselnüsse unter die Bananen-Rührmasse ziehen.
Bananen-Rührmasse, vegan mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	2,550	
<b>Meister Kirschfüllung extra</b>	0,320	Je <b>Holzbackform 700 ml*</b> ) 350 g Rührmasse einfüllen und einen Streifen <b>Meister Kirschfüllung extra</b> (ca. 80 g) mit einem Spritzbeutel in die Mitte aufdressieren. Anschließend mit 350 g Rührmasse abdecken und etwas glattstreichen.
Dekor: <b>Meister Karamellfix</b> Bananen Chips	0,050 0,050	<b>Meister Karamellfix vegan</b> mit den Bananenchips mischen, auf die Kuchen aufstreuen und abbacken.

**Kerntemperatur: 94 °C**

#### Für Dessertkuchen:

Eine Dessertkuchen-Form mit Dessertkuchen-Einleger auslegen. Die Masse einfüllen, etwas glatt streichen und bei 180 °C ca. 80 Minuten backen.

SERVICE CLUB

\*) Holzbackform 700 ml

Art.Nr. 02249, VE: 125 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

**Gesamtgewicht: 3,220 kg**

**Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 75 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in):** MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

22.09.2023