



Bienenstich, vegan

Meister Supra Hefeteig, Meister VanilleKrem Vegan, Pati Whip Vegan
Hefeteiggebäck, gefüllt

Rezept-Nr.: 07717

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Hefeteig, vegan mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	1,400	Den Hefeteig auf ein gefettetes Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, ausrollen und stippen.
Bienenstichdecke, vegan (s. Grundrezept)	1,075	Die Bienenstichdecke gleichmäßig auf dem Teig verteilen, glatt streichen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare abbacken.
Füllcreme: Meister VanilleKrem Vegan Wasser	0,200 0,500	Füllcreme: Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser 3 Minuten aufschlagen und etwas verquellen lassen.
Pati Whip Vegan	0,750	Die gut gekühlte Pati Whip Vegan 1 Minute auf Stufe 2 und ca 2 Minuten auf Stufe 3 aufschlagen und die Vanillecreme unterziehen. Den abgekühlten Kuchen aufschneiden und die Füllcreme gleichmäßig auf den Boden aufstreichen. Das Oberteil in 44 Stücke schneiden, auflegen, zum Absteifen kühl stellen und nach dem Durchkühlen schneiden.

Gesamtgewicht: 3,925 kg

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 18 Min.