

# Sunny Apricot mit MELLA-MOIST CAKE



Rezept für 2 Backmatten (48 Stück)

**Masse:**

MELLA-MOIST CAKE	1,250 kg
Vollei	0,440 kg
Pflanzenöl	0,380 kg
Rosmarin, frisch, gehackt	0,015 kg
Wasser	0,350 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2,435 kg</b>

Rührzeit: 5 – 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,050 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren, in die leicht gefetteten Ringe eindressieren und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

**Creme mit Honig:**

Butter, weich	0,800 kg
DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP	0,600 kg
Honig	0,200 kg

Wasser 0,200 l

**Gesamtgewicht 1,800 kg**

Aufschlagzeit: 3 – 5 Minuten

Einwaage: 0,035 kg

DREIDOPPEL FRUCHTGENUSS APRIKOSE  
PARADISO

0,960 kg

Verarbeitungshinweise: Butter, DREIDOPPEL CREMA MAGICA HELL GELATOP und Honig gut aufschlagen und nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Hoopies mittig mit DREIDOPPEL FRUCHTGENUSS APRIKOSE PARADISO füllen. Die Creme mit einer Lochtülle auf den Hoopies aufdressieren, mit DREIDOPPEL POWERFÜLLUNG PFIRSICH-MARACUJA abfädeln und mit einem kleinen Zweig Rosmarin dekorieren.

Allgemeiner Hinweis: Die ungebackene Creme und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.