Rana Sweets

Ottobrunner Str. 14A, 81737 muenchen
+49 176 60920963

KOMPLETTE SPEISEKARTE

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Makroudh

Millefeuille

Baklawa

Zrir

Zoza

Bjewiya

Sablet

Kaak Warka Nesri

Date farce

Boules de Carthage

Kâak anbar

KUCHENMOMENTE

Sablet

VORHERGESTELLTES REZEPT

Mini Herzkuchen VEGETARISCH

Der Muttertag verlangt nach etwas Besonderem – und diese Mini-Herzkuchen sagen alles, ohne ein Wort. Zart, süß und so lieb, sind sie die perfekte hausgemachte Geste, um zu zeigen, wie viel dir deine Mutter bedeutet. Bereite sie einfach zu und dekoriere sie mit Liebe – denn nichts sagt „Du bist die Beste!“ so wie Kuchen.Heize den Ofen auf 180°C vor (Umluftofen 160°C). Fette die beiden herzförmigen Springformen mit FunCakes Back-Spray ein.Bereite 250 g FunCakes Mix für Cupcakes gemäß der Packungsanweisung zu. Teile den Teig gleichmäßig auf die Backformen auf und backe die Kuchen ca. 25–35 Minuten, bis sie leicht goldbraun und durchgebacken sind. Lass die Kuchen vollständig abkühlen.

Matcha Cookies VEGETARISCH

Diese Kekse sind pure Freude für Matcha-Liebhaber! Du hast den Trend wahrscheinlich schon bemerkt, und natürlich mussten wir ihm unsere eigene süße FunCakes-Note verleihen.Bereite 350 g FunCakes Mix für Cupcakes gemäß der Anleitung auf der Verpackung zu und füge 5 g Matcha-Pulver hinzu. Füge schließlich die FunCakes White Chocolate Drops hinzu und knete sie kurz per Hand unter den Teig.Lege ein Blatt Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche und platziere den Teig darauf. Forme eine Rolle von etwa 5-6 cm Durchmesser und lasse sie im Gefrierschrank mindestens 2 Stunden fest werden.