

KOMPLET Gourmet Muffin

in KOMPLET Osterei-Papierbackform



Eierlikör-Ei aus KOMPLET Gourmet Muffin Rezeptur für 12 Stück

Masse:	
KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Eierlikörpaste	90 g
Speiseöl	230 g
Vollei	450 g
Wasser	250 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.020 g
Zum Unterrühren:	
Dekorspäne, dunkel	75 g
Dekor:	
Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose (siehe Grundrezeptur)	120 g
KOMPLET Neuschnee	60 g
<hr/>	
Gesamtdekor	180 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	2.275 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse im Schnellgang mit dem Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die dunklen Dekorspäne kurz unterrühren.

Danach in die KOMPLET Osterei-Papierbackform einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 170 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen und mit KOMPLET Neuschnee absieben.

Weiterer Dekor: betriebsüblich

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Gourmet Muffin

in KOMPLET Osterei-Papierbackform



Rübli-Ei aus KOMPLET Gourmet Muffin

Rezeptur für 11 Stück

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
KOMPLET Kiddy Noisette Softy	50 g
Speiseöl	230 g
Vollei	450 g
Wasser	100 g
Haselnussgrieß, geröstet	120 g
Gesamtmasse	1.950 g

Zum Unterrühren:

Karottenstifte, gefroren	500 g
--------------------------	-------

Dekor:

KOMPLET Magic Fondant	385 g
Pistazienkerne, gehackt	22 g
Gesamtdekor	407 g
Gesamtgewicht	2.857 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse im Schnellgang mit dem Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die aufgetauten Karottenstifte kurz unterrühren. Danach in die **KOMPLET Osterei-Papierbackform** einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 177 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Weiterer Dekor: betriebsüblich

Aus Gutem das Beste backen!