

Feinste Weihnachts-Muffins

aus KOMPLET Gourmet Muffin

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON MUFFINS, SCHNITTEN UND ANDEREN
RÜHRMASSENGEBÄCKEN MIT BESONDERS
LANGER VERZEHRFRISCHE



Aus Gutem das Beste backen!



Apfel-Zimt Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 20 Muffins

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
Zimt, gemahlen	10 g
Gesamtmasse	1.980 g

Zum Unterrühren:

Äpfel, frisch, in Lake, gestiftet	420 g
-----------------------------------	-------

Dekor:

Mandeln, gestiftet	100 g
--------------------	-------

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Äpfeln, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:

ca. 3 Minuten

Danach die Äpfel unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulip Cups** einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulip Cups: ca. 120 g

Mit den gestifteten Mandeln bestreuen und abbacken.

Einwaage Dekor:

5 g pro Stück

Backtemperatur:

Etagenbackofen

200 - 210 °C

Stikkenofen

160 - 170 °C

Backzeit:

25 - 30 Minuten

Advents Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 18 Muffins

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	400 g
Rum	50 g
Zimt, gemahlen	15 g
Kakaopulver	15 g
Gesamtmasse	2.030 g

Zum Unterrühren:

KOMPLET Schokotropfen (7.500 / kg)	100 g
---	-------

Füllung:

Kokosmakronenmasse aus KOMPLET Kokosmakronen (siehe Grundrezeptur)	270 g
--	-------

Dekor:

KOMPLET Schokotropfen (7.500 / kg)	36 g
Hagelzucker	36 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die **KOMPLET Schokotropfen** kurz unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulip Cups** einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulip Cups: ca. 110 g

Die **KOMPLET Kokosmakronen** nach Grundrezeptur herstellen und in die Muffins eindressieren.

Einwaage Füllung: 15 g pro Stück

Anschließend mit **KOMPLET Schokotropfen** und Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Einwaage

KOMPLET Schokotropfen:	2 g pro Stück
Hagelzucker:	2 g pro Stück

Backtemperatur:

Etagenbackofen	200 - 210 °C
Stikkenofen	160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Grundrezeptur Kokosmakronen

KOMPLET Kokosmakronen	1.000 g
Wasser	275 g
Gesamtgewicht	1.275 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatrühren. Anschließend ca. 15 Minuten quellen lassen und danach beliebig weiterverarbeiten.

Rührzeit: ca. 5 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Christkindels Muffin

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für 19 Muffins

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Rotwein, herb	420 g
Lebkuchengewürz	10 g
Gesamtmasse	1.980 g

Zum Unterrühren:

Rumsultaninen	200 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	100 g

Dekor:

Butter-Zimtstreusel aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur)	190 g
--	-------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Rumsultaninen und die gestifteten, gerösteten Mandeln kurz unterrühren.

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulip Cups** einfüllen.

Einwaage KOMPLET Tulip Cups: ca. 120 g

Die Butter-Zimtstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Dekor: 10 g pro Stück

Backtemperatur:

Etagenbackofen 200 - 210 °C

Stikkenofen 160 - 170 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Grundrezeptur Butter-Zimtstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g
Zimt, gemahlen	10 g
Gesamtgewicht	1.510 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.