

Gourmet Wintermagie-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
KOMPLET Honig-Lebkuchen	250 g
Honig	50 g
Speiseöl	320 g
Vollei	450 g
Wasser	370 g
Gesamtmasse	2.440 g

Dekor:

KOMPLET Magic Fondant	400 g
(siehe Grundrezeptur Rückseite)	
KOMPLET Kiddy Choco	20 g
Gesamtgewicht	2.860 g

Aus Gutem das Beste backen!

Gourmet Wintermagie-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 2.440 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Magic Fondant** glasieren und mit **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.

MEISTERTIPP:

EINWAAGE FÜR **KOMPLET Lotus-Vario-Form**

PAPIERBACKFORMEN:

400 g MASSE, 70 g **KOMPLET Magic Fondant**
UND 3 g **KOMPLET Kiddy Choco**

BACKTEMPERATUR: 180 °C

BACKZEIT: CA. 35 MINUTEN

Grundrezeptur KOMPLET Magic Fondant

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Wasser	30 g
Gesamtgewicht	1.030 g

Verarbeitung:

KOMPLET Magic Fondant mit dem Wasser verrühren und auf ca. 35 °C erwärmen.

