

Gourmet Winternuss-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Gourmet Muffin	1.100 g
KOMPLET Kiddy Noisette Softy	220 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	110 g
Speiseöl	250 g
Vollei	500 g
Wasser	270 g
Gesamtmasse	2.450 g

Zum Aufstreuen:

Haselnüsse, gehackt, geröstet	140 g
-------------------------------	-------

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	20 g
Fettglasur, weiß	60 g
Gesamtdekor	80 g
Gesamtgewicht	2.670 g

Aus Gutem das Beste backen!

Gourmet Winternuss-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.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 2.450 g

Anschließend mit den gehackten Nüssen bestreuen und abbacken.

Einwaage Nüsse: ca. 140 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco** und weißer Fettglasur überspinnen.

MEISTERTIPP:

EINWAAGE FÜR **KOMPLET Lotus-Vario-Form PAPIER-**
BACKFORMEN:

400 g MASSE UND

25 g HASELNÜSSE, GEHACKT, GERÖSTET

BACKTEMPERATUR: 180 °C

BACKZEIT: CA. 35 MINUTEN



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen

Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen

Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin

Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin

Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99