

# KOMPLET Gourmet Muffin

in KOMPLET Osterei-Papierbackform



## Eierlikör-Ei aus KOMPLET Gourmet Muffin Rezeptur für 12 Stück

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Eierlikörpaste	90 g
Speiseöl	230 g
Vollei	450 g
Wasser	250 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.020 g
<b>Zum Unterrühren:</b>	
Dekorspäne, dunkel	75 g
<b>Dekor:</b>	
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!

Abel + Schäfer, KOMPLET-  
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG  
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

info@komplet.com · www.komplet.com