

Rübli-Ei mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Basismasse

GOURMET MUFFIN	1.000 g
KIDDY NOISETTE SOFTY	50 g
Speiseöl	230 g
Vollei	450 g
Wasser	100 g
Haselnussgriess, geröstet	120 g
Gesamt Basismasse	1.950 g

zum Unterrühren

Karottenstifte, gefroren	500 g
Gesamt zum Unterrühren	500 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	395 g
Pistazienkerne, gehackt	22 g
Gesamt Dekor	417 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse im Schnellgang mit dem Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die aufgetauten Karottenstifte kurz unterrühren.

Danach in die OSTEREI - PAPIERBACKFORMEN einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 177g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 170 - 180 ° C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) glasieren und mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Einwaage Fondant: ca. 35 g pro Stk.

Einwaage Pistazienkerne: ca. 2 g pro Stk.



Aus Gutem das Beste backen!

