

# 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
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.950 g</b>

### zum Unterrühren

Karottenstifte, gefroren	500 g
<b>Gesamt zum Unterrühren</b>	<b>500 g</b>

### Dekor

MAGIC FONDANT, Grundrezept	395 g
Pistazienkerne, gehackt	22 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>417 g</b>

### 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!*

