

# Tulip-Muffins

## KOMPLET GOURMET MUFFIN

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
Gesamt	1.970 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die TULIP - CUPS einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 110 g / je Form

Backtemperatur:

Etagenbackofen: 200 - 210 °C

Stikkenofen: 160 - 170 °C

Backzeit: 23 - 25 Minuten



*Aus Gutem das Beste backen!*

