

# Christkindel's - Muffin

## KOMPLET GOURMET MUFFIN

### Basismasse

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Rotwein, herb	420 g
Lebkuchengewürz	10 g
Gesamt Basismasse	1.980 g

### zum Unterrühren

Rumsultaninen, Grundrezept	200 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	100 g
Gesamt zum Unterrühren	300 g

### Dekor

MÜRB+STREUSEL, Butter-Zimtstreusel, Grundrezept	180 g
Gesamt Dekor	180 g

### Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Rumsultaninen und die gestifteten, gerösteten Mandeln kurz unterrühren.

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

Einwaage TULIP CUPS: ca. 120 g / Stk.

Die Butter - Zimtstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Streusel: 10 g / Stk.

Backtemperatur: Etagenbackofen: 200 - 210 °C

Stikkenofen: 160 - 170 °C



Backzeit: 25 - 30 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com