

Apfel-Zimt-Muffins mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
Zimt, gemahlen	10 g
Gesamt	1.980 g
zum Unterrühren	
Äpfel, frisch, in Lake, gestiftet	420 g
Gesamt zum Unterrühren	420 g
Dekor	
Mandeln, gestiftet	100 g
Gesamt Dekor	100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Äpfeln, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

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

Einwaage TULIP FORM: ca. 120 g / Stk.

Mit den gestifteten Mandeln bestreuen und abbacken.

Einwaage Dekor: 5 g / Stk.

Backtemperatur: Etagenbackofen: 200 - 210 °C
Stikkenofen: 160 - 170 °C



Backzeit: 25 - 30 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

