

Johannisbeer Muffins mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

GOURMET MUFFIN	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	220 g
Gesamt	1.770 g
zum Unterrühren	
Johannisbeeren, rot, gefroren	200 g
Gesamt zum Unterrühren	200 g
Dekor	
MÜRB + STREUSEL, Schoko-Butter-Streusel, Grundrezept	180 g
Gesamt Dekor	180 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Johannisbeeren unterrühren.

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

Einwaage TULIP CUPS: ca. 110 g pro Stk.

Die Schoko-Butter-Streusel lt. Grundrezept herstellen, aufstreuen und abbacken.

Einwaage Schoko-Butter-Streusel: ca. 10 g pro Stk.

Backtemperatur: Etagenbackofen: 200 - 210 °C

Stikkenofen: 160 - 170 °C



Backzeit:

25 - 30 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

