

# Mandel Tannenbaum mit GOURMET MUFFIN

## KOMPLET GOURMET MUFFIN

### Basismasse

|                   |         |
|-------------------|---------|
| GOURMET MUFFIN    | 1.150 g |
| MANDELFÜLLUNG     | 290 g   |
| Mandeln, gehobelt | 60 g    |
| Vollei            | 520 g   |
| Wasser            | 485 g   |
| Speiseöl          | 265 g   |
| Gesamt Basismasse | 2.770 g |

### zum Unterrühren

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| SCHOKOTROPFEN (25.000/KG) 4X5 KG | 170 g |
| Gesamt zum Unterrühren           | 170 g |

### Dekor

|  |       |
|--|-------|
| FLORENTA, Mandel-Mischung, Grundrezept | 360 g |
| Gesamt Dekor                           | 360 g |

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse, außer den SCHOKOTROPFEN, im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Zum Schluß die SCHOKOTROPFEN kurz unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die TANNENBAUM - PAPIERBACKFORMEN einfüllen, mit Florenta Mandelmischung (s. Grundrezept ) bestreuen und abbacken.

Einwaage: ca. 245 g pro Stk.

Dekor: ca. 30 g pro Stk.



Backtemperatur: ca. 170 - 180° C

Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Backen beliebig dekorieren.

*Aus Gutem das Beste backen!*

