

Gewürz Tannenbaum mit GOURMET MUFFIN

KOMPLET GOURMET MUFFIN

Basismasse

GOURMET MUFFIN	1.000 g
KIDDY CHOCO SOFTY	50 g
Lebkuchengewürz, Aroma	15 g
Vollei	450 g
Wasser	270 g
Speiseöl	230 g
SCHOKOTROPFEN (25.000/KG) 4X5 KG	100 g
Mandeln, gehackt, geröstet	100 g
Gesamt Basismasse	2.215 g

Dekor

Mandeln, gestiftet, geröstet	270 g
Gesamt Dekor	270 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach in die TANNENBAUM - PAPIERBACKFORMEN einfüllen, mit gestifteten Mandeln 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!



info@komplet.com
www.komplet.com