

Happy-Morning-Muffin

KOMPLET SOFT AMIGOS
Basismasse

SOFT AMIGOS	850 g
Zucker	150 g
BACKPULVER KRT 10X2,5 KG	15 g
Zimt, gemahlen	5 g
Speiseöl	250 g
Vollei	300 g
Wasser	350 g
Gesamt Basismasse	1.920 g

Früchtemischung

Sultaninen	200 g
Ananas, Stücke	200 g
Walnusskerne, Bruch	120 g
Karottenstifte, gefroren	200 g
Gesamt Früchtemischung	720 g

Dekor

FLORENTA (KRT) 10X500G.	60 g
Haferflocken	60 g
Gesamt Dekor	120 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Fruchtmischung herstellen und kurz 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:

FLORENTA mit den Haferflocken trocken mischen und gleichmäßig auf der Masse verteilen und abbacken.



Einwaage Dekor: ca. 5 g / pro 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