

# 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          |
| <b>Gesamt Basismasse</b> | <b>1.920 g</b> |

**Früchtemischung**

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| Sultaninen                    | 200 g        |
| Ananas, Stücke                | 200 g        |
| Walnusskerne, Bruch           | 120 g        |
| Karottenstifte, gefroren      | 200 g        |
| <b>Gesamt Früchtemischung</b> | <b>720 g</b> |

**Dekor**

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| FLORENTA (KRT) 10X500G. | 60 g         |
| Haferflocken            | 60 g         |
| <b>Gesamt Dekor</b>     | <b>120 g</b> |

**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!*

