

RUNDUM...

Muffins



BRAUN

Da können Sie ganz sicher sein.

RUNDUM... Muffins



Muffins 30 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins, Feinbackmittel	} Alle Zutaten ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	

Herstellung

- ◆ Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten

Tip

Durch Zugabe von **Sizilia**, Zitronen-Aroma, verleihen Sie diesen Muffins eine noch frischere Note.



Eierlikör-Muffins 30 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins, Feinbackmittel	} Alle Zutaten ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	
_____	150 g	Dessertpaste Eierlikör	

Dekor

_____	50 g	Mohrenglanz Vollmilch, Milch-Pflanzenfettglasur
-------	------	---

Herstellung

- ◆ Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen mit **Mohrenglanz Vollmilch** ausgarnieren.

Muffins mit Schoko-Pailletten

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins, Feinbackmittel	} Alle Zutaten ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	
_____	100 g	Schoko- Pailletten	Die Schoko-Pailletten kurz unterrühren.

Herstellung

- ◆ Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten



RUND UM... Muffins



Blueberry-Muffins 30 Stück

Betriebsrezept

<p>_____ 1000 g Muffins, Feinbackmittel</p> <p>_____ 400 g Speiseöl</p> <p>_____ 400 g Wasser</p> <p>_____ 200 g Blaubeeren, gefrostet</p> <p style="text-align: center;"><u>Dekor</u></p> <p>_____ 100 g Dekorzucker</p>	<p>Alle Zutaten ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.</p> <p>Die Blaubeeren kurz unterrühren.</p>
--	---

Herstellung

- ◆ Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäck-
kapseln einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen mit Dekorzucker absieben.



Johannisbeer-Muffins 30 Stück

Betriebsrezept

<p>_____ 1000 g Muffins, Feinbackmittel</p> <p>_____ 400 g Speiseöl</p> <p>_____ 400 g Wasser</p> <p>_____ 200 g Johannisbeeren, gefrostet</p> <p style="text-align: center;"><u>Dekor</u></p> <p>_____ 50 g Mohrenglanz Vanille, Vanille-Pflanzenfettglasur</p>	<p>Alle Zutaten ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.</p> <p>Die Johannisbeeren kurz unterrühren.</p>
--	---

Herstellung

- ◆ Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäck-
kapseln einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen mit **Mohrenglanz Vanille** ausgarnieren.

Kakao-Muffins 30 Stück

Betriebsrezept

<p>_____ 1000 g Muffins, Feinbackmittel</p> <p>_____ 400 g Speiseöl</p> <p>_____ 400 g Wasser</p> <p>_____ 150 g Othello, Schokoladencreme</p> <p style="text-align: center;"><u>Dekor</u></p> <p>_____ 50 g Mohrenglanz Vanille, Vanille-Pflanzenfettglasur</p>	<p>Alle Zutaten ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.</p>
--	--

Herstellung

- ◆ ...siehe Johannisbeer-Muffins.

NEU!

Muffins – das Convenience-Feinbackmittel zur Herstellung von Muffins und Blechkuchen.

Mit Ei!

- ◆ Hoher Conveniencegrad – nur Wasser- und Ölzugabe erforderlich!
- ◆ TK-geeignet

- ◆ frosterfähig
- ◆ für saftige Gebäcke
- ◆ mit leichter Vanille-Note



Muffin-Aprikosenkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück

Betriebsrezept

_____	900 g (1 Stück) Mürbeteig, angebacken	siehe Grundrezept
_____	200 g Aprikosenkonfitüre	
_____	1800 g Muffinmasse	siehe Grundrezept
	<u>KSK-Creme</u>	
_____	175 g KSK , kaltlösliches Cremepulver	} glattrühren
_____	500 g Wasser	
_____	1000 g Aprikosen, halbiert, Dosenfrüchte	
_____	500 g Colorado , Geleeguß	siehe Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den angebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- ◆ Die Muffinmasse aufstreichen, die KSK-Creme tupfenförmig aufdressieren und die Aprikosen auflegen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit **Colorado**, Geleeguß, abglänzen.

Grundrezept: Muffinmasse

Betriebsrezept

_____	1000 g Muffins , Feinbackmittel	} Alle Zutaten ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinen-gang rühren.
_____	400 g Speiseöl	
_____	400 g Wasser	

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g Mürbella , Feinbackmittel	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Schnellknetter: 2 + 6 Min. Spiralknetter: 2 + 3 Min.
_____	400 g Butter oder Backmargarine, weich	
_____	100 g Eier	

Grundrezept: Colorado, Geleeguß

Betriebsrezept

_____	1000 g Colorado , Geleeguß	} Zutaten kurz aufkochen.
_____	400 g Wasser	

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (05 11) 41 07 380
Fax (05 11) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (05 11) 41 07 333

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN Produkt-Sortiment.
Internet: <http://www.martinbraun.de>
E-Mailbox: info@martinbraun.de