



Muttertag

TRENDY!

- Die kleine Köstlichkeit als süße Überraschung zum Muttertag – einfach sweet!

Muttertags-Sweety

24 Becher, 200 ml

_____ 1000 g	Muffin Soft	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 2 bis 3 Minuten glatt rühren.
_____ 550 g	Vollei	
_____ 500 g	Speiseöl	
_____ 100 g	Wasser	
_____ 240 g	Fruchti-Top Erdbeere	
	<u>Joghurtcreme</u>	
_____ 300 g	Joghurt Füllcreme	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.
_____ 300 g	Wasser, kalt	
_____ 450 g	Sahne, flüssig, kalt	
_____ 50 g	Dessertpaste Erdbeere	Mit 900 g der Joghurtcreme mischen.
	<u>Dekor</u>	
_____ 24 Stk	Schoko-Dekor Herz	

Herstellung

- Je Becher ca. 90 g Muffin-Masse einfüllen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** (je 10 g) eindressieren und abbacken.
- Mit der Erdbeer-Joghurtcreme (ca. 40 g) und der weißen Joghurtcreme (ca. 5 g) ausgarnieren.
- Zum Schluss je ein **Schoko-Dekor Herz** auflegen.

Backtechnik*

- Backtemperatur: Etagenofen: 220 °C Oberhitze, 200 °C Unterhitze
- Backzeit: 25–30 Minuten

* Die Backtemp. von max. 220 °C und die Backzeit von max. 30 Minuten dürfen nicht überschritten werden.



Muttertagsdekore



Herz

Artikel-Nr. 1757101
225 Stück / Karton



Marzipanaufleger Muttertagsherz

Artikel-Nr. 1810801
36 Stück / Karton



Sweethearts

Artikel-Nr. 1720901
192 Stück / Karton



Marzipan-Blätter

Artikel-Nr. 1858101
120 Stück / Karton



Marzipanaufleger Muttertag

Artikel-Nr. 1810701
24 Stück / Karton



Randgarnierblüten

Artikel-Nr. 1837001
500 Stück / Karton



Marzipan-Rosen rosa, klein

Artikel-Nr. 1855201
42 Stück / Karton

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 591

