



## Rasen-Cupcakes

Gesamtstückzahl: 42

### Muffin-Masse

..... 1,000 kg	<b>Muffin Soft RSPO MB</b>
..... 0,550 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Rapsöl
..... 0,100 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatrühren.

### Füllung

..... 0,420 kg	<b>Bon Citron</b>
----------------	-------------------

### Creme

..... 0,715 kg	<b>Schokobella Lime RSPO SG RA MB cocoa</b>
..... 0,125 kg	Butter, weich

- ▶ Zusammen aufschlagen.

### Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen.
- ▶ Anschließend mit der Füllung impfen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C  
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

### Verwendete GÜNTHART-Dekore

30266	Aufleger Fußball, weiße Schokolade, sortiert	200 Stück
2871	Fußball-Schuhe, bunt	20 Stück
2865	Fußball Hohlkugel 3D, weiße Schokolade	40 Stück
2739	Zucker-Fußballer 3D, sortiert	24 Stück
2874	Fußballtore	20 Stück
30523	Streudekor, Zuckerstreusel grün	900 g



Entdecken Sie die  
Produktwelt von Günthart:  
[www.guenthart.de](http://www.guenthart.de)



# Spielfeld-Brownie

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 3

# Fußball-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 20



## Brownie-Masse

..... 1,250 kg	<b>Brownie-Mix</b>
..... 0,200 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Sahne, flüssig
..... 0,100 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatrühren.

## Dekor

..... 0,090 kg	<b>Schokobella Pistazie RSPO SG</b>
----------------	-------------------------------------

## Amerikaner-Masse

..... 1,400 kg	<b>Amerikaner</b>
..... 0,630 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

## Dekor

..... 0,200 kg	<b>Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa</b>
----------------	---------------------------------------------

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Einteilen und schneiden.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

## Herstellung

- ▶ Die Bleche mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit der Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C  
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

## Backtechnik Etagenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C  
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten



11/2025 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de  
www.martinbraun.de  
shop.martinbraun.de

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

**Nr. 759**