

Foodtrend-Rezepte



Banana-Bread-Muffin

Stückzahl 23 / Einwaage 107g



↗
Saftig und
unwiderstehlich

Banana Bread Rührmasse

..... 1,000 kg	Muffin Soft RSPO MB
..... 0,560 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Rapsöl
..... 0,100 kg	Wasser
..... 0,015 kg	Dessertpaste Banane
..... 0,200 kg	Fruchtpüree Banane
..... 0,100 kg	Walnussbruch
..... 0,004 kg	Zimt

- ▶ Bis auf den Walnussbruch alle Zutaten mit grober Rute im mittleren Maschinengang 3 Minuten verrühren. Zum Schluss die Walnüsse unterrühren. In die Muffinform füllen. Abbacken.

Dekor

..... 0,060 kg	Schokobella Vollmilch RSPO SG/RA MB cocoa
..... 23 Stck	Bananen Chips

- ▶ Schokobella auflösen und die abgekühlten Muffins überspinnen. Mit den Bananen Chips dekorieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C bis 185 °C (= 55 - 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

#MartinBraunTrendsetter