

MEISTERMARKEN



**Aktion**

# *Herbstliche Muffinkapseln*



# Rezepte

Rezept-Nr.: 5674f

## Erdnuss-Muffin

Herstellung	Zutaten	Gewicht (g)
<p><b>Meister Original American Muffin, hell</b> mit den anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen glattrühren.</p> <p><b>Rührzeit:</b> 5 Min., Stufe 2 <b>Lifergewicht:</b> ca. 1050 g</p> <p>Die Erdnüsse unter die Muffinmasse ziehen. Je Gebäckkapsel* ca. 115 g Masse einfüllen, Erdnüsse aufstreuen und bei leicht geöffnetem Zug abbacken.</p>	<p><b>Meister Original American Muffin, hell</b></p> <p>Vollei Speiseöl Wasser</p> <p>Erdnüsse, ungesalzen</p> <p><b>Dekor:</b> Erdnüsse, ungesalzen</p>	<p>3.000</p> <p>1.100</p> <p>1.050</p> <p>650</p> <p>435</p> <p>150</p>
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	5.785
Backzeit: ca. 30 Min.	Stückzahl	58

Rezept-Nr.: 5674f

## Schoko-Ingwer-Muffin

Herstellung	Zutaten	Gewicht (g)
<p><b>Meister Original American Muffin, hell</b> mit den anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen glattrühren.</p> <p><b>Rührzeit:</b> 5 Min., Stufe 2 <b>Lifergewicht:</b> ca. 1050 g</p> <p>Den gemahlene Ingwer und die <b>Meister Feine Schokoladen-Tropfen</b> unter die Masse ziehen. Je Gebäckkapsel* ca. 105 g Masse einfüllen und bei leicht geöffnetem Zug abbacken.</p>	<p><b>Meister Original American Muffin, hell</b></p> <p>Vollei Speiseöl Wasser</p> <p>Ingwer, gemahlen</p> <p><b>Meister Feine Schokoladen-Tropfen</b></p>	<p>3.000</p> <p>1.100</p> <p>1.050</p> <p>650</p> <p>60</p> <p>300</p>
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.160
Backzeit: ca. 30 Min.	Stückzahl	58



# Rezepte und Bestellung

Rezept-Nr.: 5676

## Schoko-Chili-Muffin

Herstellung	Zutaten	Gewicht (g)
<b>Meister Original American Muffin, dunkel</b> mit den anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen glatrühren. <b>Rührzeit:</b> 5 Min., Stufe 2 <b>Litergewicht:</b> ca. 1050 g	<b>Meister Original American Muffin, dunkel</b> Vollei Speiseöl Wasser Chillipulver	3.000 1.100 1.050 650 120
Je Gebäckkapsel* ca. 100 g Masse einfüllen, je eine kleine Chili-Schote auflegen und bei leicht geöffnetem Zug abbacken.	<b>Dekor:</b> Chilisכותen (58 Stck.)	90
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.010
Backzeit: ca. 20 Min.	Stückzahl	58

**Limited Edition!**  
 Nur solange der Vorrat reicht!

## Muffinkapsel „Tulpe“ Herbst

Art.-Nr. 00464, VE 1000 St,  
 je 250 pro Farbe (gelb, grün, rot, altrosa)

**Verkaufspreis: € 45.90**

zzgl. ges. MwSt

Lieferbar ab der 38 KW 2010



Papptray  
 "Muffinkapsel"

Art.-Nr. 00412, VE à 20 St., €/VE 17,50

Metalltray  
 "Muffinkapsel"

Art.-Nr. 00424, VE à 1 St., €/VE 19,50