



## Sieger-Cupcakes mit MELLA-MOIST CAKE



Rezept für ca. 20 Stück

### Masse:

MELLA-MOIST CAKE	0,500 kg
Vollei	0,175 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
DREIDOPPEL TRISAN	0,010 kg
Wasser	0,200 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,035 kg</b>

Rührzeit: 5 – 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,050 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten glatt rühren, die Masse in Muffinformen füllen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 20 – 25 Minuten

### Cheesecake-Topping:

DREIDOPPEL CHEESECAKE BASIS	0,290 kg
Wasser	0,290 l

Frischkäse 0,480 kg

DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE VANILLE MORONY 0,010 kg

**Gesamtgewicht 1,070 kg**

Aufschlagzeit: 3 Minuten schnell

Verarbeitungshinweise: DREIDOPPEL CHEESECAKE BASIS mit Wasser glatt rühren und anschließend mit Frischkäse und DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE VANILLE MORONY aufschlagen. Auf die ausgekühlten Muffins aufdressieren, mindestens 3 Stunden kühl stellen und mit DREIDOPPEL DEKOR FUßBALL-Auflegern ausgarnieren.