



# GLÜHWEINKÜCHLEIN

## ZUTATEN:

24 Stück

### Füllmasse Typ Granatapfel

46022 Backfüll Variant	215 g
Wasser	130 g
49904 Konditoreipaste Granatapfel	20 g

### Schokorührmasse

40222 Sacher Mix	630 g
Speiseöl	190 g
Wasser	315 g
21504 Konditoreipaste Burgunder-Punsch	65 g

97401 CupCake/Muffin Kapseln, bunt	24 St.
------------------------------------	--------

Knusperstreusel (s. Grundrezept)	360 g
----------------------------------	-------

### Dekor

Spiegelglasur, rot (s. Grundrezept)	50 g
19170 Dekor Weihnachtsbäumchen	24 g

### Grundrezept Knusperstreusel

Zucker	175 g
33518 Bienetta	75 g
Butter	250 g
Mehl	500 g
73304 Haselnuss Europa	10 g

### Grundrezept Spiegelglasur, rot

46310 Füll&Glanz	250 g
Zucker	100 g
Wasser	1.000 g
49904 Konditoreipaste Granatapfel	80 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	230 g

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C

ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse Typ Granatapfel miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Alle Zutaten für die Schokorührmasse im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren. Je 50 g der Masse in CupCake/Muffin Kapseln, bunt, die in ein Muffinblech gesetzt sind, füllen, und 15 g Füllmasse Typ Granatapfel unter die Oberfläche eindressieren. Mit 15 g Knusperstreuseln bestreuen und abbacken. Die Gebäcke mit roter Spiegelglasur filieren und mit Dekor Weihnachtsbäumchen ausgarnieren.

Herstellung Spiegelglasur:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, in das Wasser mit Konditoreipaste Granatapfel geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, danach Sanettlösung unterziehen.



### Winterlicher Genuss:

Fruchtig im Geschmack und leuchtend rot in der Farbe zaubert die Konditoreipaste Burgunder-Punsch (21504) genussvolle Vielfalt für die kalte Jahreszeit.