

NORDISCHES MARMORKÜCHLEIN

ZUTATEN:

24 Stück

Rührmasse

43113 SandRühr Premium	410 g
Weizenmehl	410 g
Wasser	275 g
Speiseöl	275 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	50 g
20406 Konditoreipaste Creme de Cacao	15 g
Milch	20 g
Mandarinen, Dosenware, abgetropft	120 g

97401 CupCake/Muffin Kapseln, bunt 24 St.

Dekor

Mandarinen, Dosenware 360 g
Geleeguss, Gelina 100 (Zubereitung siehe Etikett) 170 g
37401 Dekor Taler orange/weiß 24 St.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190° C

🕒 ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang verrühren. 1.000 g der Masse mit Konditoreipaste Sanddorn und den Rest mit Konditoreipaste Creme de Cacao und Milch verrühren. Die zerkleinerten Mandarinen unter die helle Masse heben und die beiden Massen leicht miteinander marmorieren. Je 65 g in CupCake/Muffin Kapseln, bunt, die in ein Muffinblech gesetzt sind, füllen und abbacken. Nach dem Auskühlen mit Mandarinen belegen, abglänzen und mit Dekor Taler orange/weiß ausgarnieren.



Typisch nordisch:

Die Konditoreipaste Sanddorn (43504) überzeugt mit typisch säurebetontem Geschmack, abgerundet mit einer feinen Orangenote.