



# WALNUSS-BANANEN MUFFINS

## ZUTATEN:

24 Muffins

### Rührmasse

43113 SandRühr Premium	265 g
46022 Backfüll Variant	665 g
Speiseöl	180 g
Dinkelmehl	180 g
Wasser	515 g
20204 Konditoreipaste Banane	180 g
Walnuskerne, leicht zerstoßen	120 g
97001 Muffinkapseln im Tray	1 St.
45118 Butterkaramell	150 g

Walnuskerne,  
leicht zerstoßen  
33518 Bienetta

### Dekor

02501 Dekor Banane

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang ca. 4 Minuten glatt rühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Gleichmäßig in Muffinkapseln im Tray eindressieren und Butterkaramell strudelförmig aufdressieren. Walnüsse mit Bienetta mischen und gleichmäßig auf den Muffins verteilen, abbacken und ausgarnieren.

*Mein Wunsch war es, einen Muffin mit langer Frischhaltung zu kreieren. Dies wird durch die Kombination der Rührmasse mit unserem Backfüll Variant erreicht.*

*Andreas Jung, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater*

