



## Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

### Masse:

<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	1.100 g
<b>KOMPLET Kiddy Noisette Softy</b>	220 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	110 g
Speiseöl	250 g
Vollei	500 g
Wasser	270 g

---

Gesamtmasse 2.450 g

### Zum Aufstreuen:

Haselnüsse, gehackt, geröstet 140 g

### Dekor:

**KOMPLET Kiddy Choco Softy** 20 g  
Fettglasur, weiß 60 g

---

Gesamtdekor 80 g

---

Gesamtgewicht 2.670 g



# Gourmet Winternuss-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin | KOMPLET Kiddy Noisette Softy



## Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage:** ca. 2.450 g

Anschließend mit den gehackten Nüssen bestreuen und abbacken.

**Einwaage Nüsse:** ca. 140 g

**Backtemperatur:** ca. 180 °C

**Backzeit:** ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Kiddy Choco Softy** und weißer Fettglasur überspinnen.

**Meistertipp:**  
Einwaage für  
**KOMPLET Lotus-Vario-Papierbackformen:**  
400 g Masse und  
25 g Haselnüsse, gehackt, geröstet  
Backtemperatur: 180 °C  
Backzeit: ca. 35 Minuten





**Rezeptur für ein Blech  
60 x 20 cm**

**Masse:**

<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	1.000 g
<b>KOMPLET Honig-Lebkuchen</b>	250 g
Honig	50 g
Speiseöl	320 g
Vollei	450 g
Wasser	370 g

---

Gesamtmasse 2.440 g

**Dekor:**

<b>KOMPLET Magic Fondant</b> (siehe Grundrezeptur) oder <b>Fondant</b>	400 g
<b>KOMPLET Kiddy Choco Softy</b>	20 g
<hr/>	
<b>Gesamtgewicht</b>	2.860 g



# Gourmet Wintermagie-Schnitte

**KOMPLET Gourmet Muffin | KOMPLET Honig-Lebkuchen**

## Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

**Einwaage:** ca. 2.440 g

**Backtemperatur:** ca. 180 °C

**Backzeit:** ca. 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Magic Fondant** oder **Fondant** glasieren und mit **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.

### Meistertipp:

Einwaage für

**KOMPLET Lotus-Vario-Papierbackformen:**

400 g Masse, 70 g **KOMPLET Magic Fondant**  
und 3 g **KOMPLET Kiddy Choco**

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

## Grundrezeptur

### KOMPLET Magic Fondant

<b>KOMPLET Magic Fondant</b>	1.000 g
Wasser	30 g

---

<b>Gesamtgewicht</b>	1.030 g
----------------------	---------

## Verarbeitung:

**KOMPLET Magic Fondant** mit dem Wasser verrühren und auf ca. 35 °C erwärmen.





## Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	750 g
<b>KOMPLET Honig-Lebkuchen</b>	200 g
<i>Honig</i>	50 g
<i>Haselnüsse, gehackt, geröstet</i>	200 g
<i>Speiseöl</i>	250 g
<i>Vollei</i>	350 g
<i>Wasser</i>	250 g
<hr/>	
<i>Gesamtmasse</i>	2.050 g

<b>Dekor:</b>	
<b>Florenta Nussmix aus:</b>	
<b>KOMPLET Florenta</b>	150 g
<i>Haselnüsse gehackt</i>	150 g
<hr/>	
<i>Gesamtdekor</i>	300 g



# Gourmet Honig-Nuss-Schnitte

KOMPLET Gourmet Muffin | KOMPLET Honig-Lebkuchen



## Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten  
**Einwaage:** ca. 1.850 g

Anschließend mit dem **Florenta Nussmix** bestreuen und abbacken.

**Einwaage Florenta Nussmix:** ca. 300 g

**Backtemperatur:** ca. 180 °C  
**Backzeit:** ca. 40 Minuten

## Meistertipp:

Einwaage für

**KOMPLET Lotus-Vario-Papierbackformen:**

400 g Masse und 80 g Florenta Nussmix

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



# Advent Muffin

## KOMPLET Gourmet Muffin



### Rezeptur für 18 Muffins

**Masse:**

<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	400 g
Rum	50 g
Zimt, gemahlen	15 g
Kakaopulver	15 g

---

Gesamtmasse 2.030 g

**Zum Unterrühren:**

**KOMPLET Schokotropfen** 100 g

**Füllung:**

**Kokosfülle** (siehe Grundrezeptur) 270 g

**Dekor:**

**KOMPLET Schokotropfen** 36 g  
**Hagelzucker** 36 g

**Verarbeitung:**

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Die **KOMPLET Schokotropfen** kurz unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulpenformen** einfüllen.

**Einwaage KOMPLET Tulpenformen:** ca. 110 g

Die **Kokosfülle** nach Grundrezeptur herstellen und in die Muffins eindressieren.

**Einwaage Füllung:** 15 g pro Stück

Anschließend mit **KOMPLET Schokotropfen** und Hagelzucker bestreuen und abbacken.

**Einwaage**

**KOMPLET Schokotropfen:** 2 g pro Stück  
**Hagelzucker:** 2 g pro Stück

**Backtemperatur:**

**Etagenbackofen** 200 - 210 °C  
**Stikkenofen** 160 - 170 °C

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

### Grundrezeptur Kokosfülle

**KOMPLET Kokosfülle** 1.000 g  
**Wasser** 600 g

---

**Gesamtgewicht** 1.600 g

**Verarbeitung:**

Alle Zutaten mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren. Anschließend ca. 15 Minuten quellen lassen und danach beliebig weiterverarbeiten.

**Rührzeit:** ca. 5 Minuten



# Christkindl Muffin

## KOMPLET Gourmet Muffin



### Rezeptur für 19 Muffins

#### Masse:

<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Rotwein, herb	420 g
Lebkuchengewürz	10 g

---

Gesamtmasse 1.980 g

#### Zum Unterrühren:

Rumrosinen	200 g
Mandeln, gestiftelt, geröstet	100 g

#### Bestreuung:

Streusel	190 g
----------	-------

#### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach die Rumrosinen und die gestiftelten, gerösteten Mandeln kurz unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulpenformen** einfüllen.

Einwaage **KOMPLET Tulpenform:** ca. 120 g

Den Streusel aufstreuern und abbacken.

**Einwaage Dekor:** 10 g pro Stück

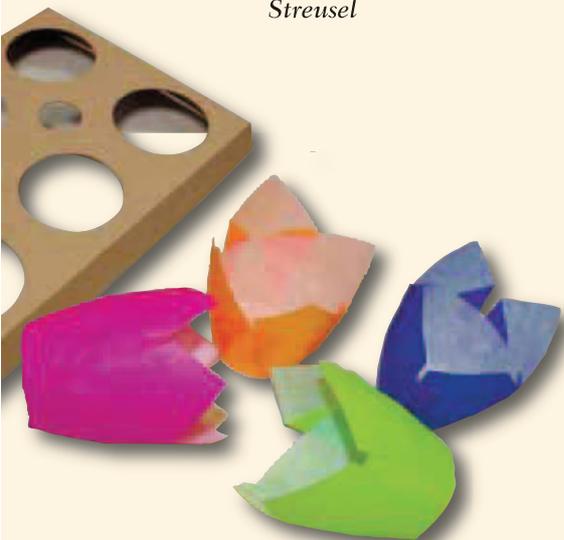
#### Backtemperatur:

<b>Etagenbackofen</b>	200 - 210 °C
<b>Stikkenofen</b>	160 - 170 °C

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

### Grundrezeptur für Streusel

Kristallzucker	120 g
Butter, temperiert	240 g
Weizenmehl T700	360 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	720 g



# Apfel-Zimt Muffin

## KOMPLET Gourmet Muffin



### Rezeptur für 20 Muffins

<b>Masse:</b>	
KOMPLET Gourmet Muffin	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
Zimt, gemahlen	10 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.980 g

<b>Zum Unterrühren:</b>	
Äpfel, frisch, in Lake, gestiftelt	420 g

<b>Dekor:</b>	
Mandeln, gestiftelt	100 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Äpfeln, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Danach die Äpfel unterrühren. Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulpenformen** einfüllen.

**Einwaage KOMPLET Tulpenform:** ca. 120 g

Mit den gestiftelten Mandeln bestreuen und abbacken.

**Einwaage Dekor:** 5 g pro Stück

**Backtemperatur:**  
**Etagenbackofen** 200 - 210 °C  
**Stikkenofen** 160 - 170 °C

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

# Vanille Muffin

## KOMPLET Gourmet Muffin KOMPLET | Bourbon Vanille Kaltcreme



*Füllung aus Bourbon Vanille Kaltcreme mit dem einzigartigen Geschmack der echten Vanilleschote!*

### Rezeptur für 18 Muffins

<b>Masse:</b>	
<b>KOMPLET Gourmet Muffin</b>	1.000 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	420 g
<hr/>	
Gesamtmasse	1.970 g

<b>Füllung:</b>	
Vanillecreme aus <b>KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme</b> (siehe Grundrezeptur)	360 g

<b>Dekor:</b>	
Hagelzucker	90 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle oder Eisportionierer (Größe: 1/20) in die **KOMPLET Tulpenformen** einfüllen.

**Einwaage KOMPLET Tulpenform:** ca. 110 g

Vanillecreme aus **KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme** nach Grundrezeptur herstellen und in die **KOMPLET Tulpenformen** eindressieren.

**Einwaage Füllung:** 20 g pro Stück

Anschließend mit Hagelzucker bestreuen und abbacken.

**Einwaage Dekor:** 5 g pro Stück

**Backtemperatur:**  
**Etagenbackofen** 200 - 210 °C  
**Stikkenofen** 160 - 170 °C

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

### Grundrezeptur Vanillecreme

<b>KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme</b>	350 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.350 g

**Verarbeitung:**  
Alle Zutaten mit dem feinen Besen glattrühren.

**Rührzeit:** ca. 3 Minuten