



# RÜBLI-NUSS MUFFIN

**Dawn**<sup>®</sup>



# RÜBLI-NUSS MUFFIN



## ZUTATEN

### Aufbau ca. 19 Stück

- 2075 g Rübli-Nussmasse
- 190 g Haselnüsse, gehackt

## HERSTELLUNG

- Rübli-Nussmasse zu je 100 bis 110 g in Muffinformen „Classic Braun“ einfüllen
- Mit Haselnüssen bestreuen und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

### Rübli-Nussmasse

- 1000 g Dawn Muffin-Mix 0.02396.837
- 500 g Wasser
- 300 g Speiseöl
  
- 150 g Karotten, geraspelt
- 50 g Dawn PlusFüll Nuss 2.03695.505
- 75 g Haselnüsse, gehackt

**2075 g Gesamt**

### Herstellung Rübli-Nussmasse

- Alle Zutaten (außer Karotten, Dawn PlusFüll Nuss und Haselnüssen) 1 Minute langsam und 3 – 4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachschräger verrühren
- Karotten, Dawn PlusFüll Nuss und Haselnüsse mischen und unter die Muffinmasse heben

### Tipp

#### Herstellung Kükengesicht:

- Buttercreme mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben
- Mit einer Kartoffelpresse ca. 75 g der gelben Buttercreme locker auf den Muffin drücken
- Augen aus Dawn Rollfondant und Dawn Garnierbraun herstellen und auflegen
- Aus rot eingefärbtem Rollfondant Schnäbel herstellen und auflegen

Dawn Foods Germany GmbH  
Riedstraße 6, 64295 Darmstadt  
Tel. +49 6151 2749 400  
info.germany@dawnfoods.com

**Dawn**®

5-2019-04