



PURFAKTUR

REZEPT



Status: RI514HÖ/02.03.2021



Rezept Stückgebäck  
Probierpaket Nr. 4

## Bio-Bienenstich-Muffins

Bienenstich für den mobilen Esser –  
als Muffin für unterwegs und überall

Saftiger Muffin gefüllt mit einer Vanillecreme  
und einem Knusper topping aus Honig-Mandel

Mit **PURFAKTUR** von **KESKO**



Kreative Ideen backen – **KESKO kann's!**



PURFAKTUR



## Bio-Bienenstich-Muffins

24er Tray

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
<b>Muffinmasse</b>			
10702	<b>KESSKO PurFaktur Muffin-Mix</b>	1,080 kg	Alles im All-In-Verfahren ca. 3 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer laufen lassen.
	Bio-Speiseöl	0,360 kg	
	Bio-Vollei	0,200 kg	
	Wasser	0,360 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Muffinmasse</b>	<b>2,000 kg</b>	
<b>Buttercreme (Mehrfachansatz)</b>			
	Bio-Milch	1,000 kg	Die Creme betriebsüblich kochen, beim Auskühlen mit Folie bedecken, um eine Hautbildung zu vermeiden. Im ausgekühlten Zustand passieren und unter die bereits schaumig geschla- gene Butter laufen lassen. Alles zusammen kurz weiter- schlagen.
	Bio-Rohrzucker	0,150 kg	
	Bio-Cremepulver	0,125 kg	
	Bio-Salz	1 Prise	
	Bio-Eigelbe	2 (60 g)	
19701	<b>KESSKO PurFaktur Bio-Backaroma Bourbon-Vanille</b>	n. Wunsch	
	Bio-Butter	0,500 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Buttercreme (Mehrfachansatz)</b>	<b>1,835 kg</b>	
<b>Mehrfachansatz</b>			
08776	<b>KESSKO PurFaktur Florentiner-Mix</b>	0,500 kg	▶ Gut miteinander vermischen.
07059	<b>KESSKO PurFaktur gehobelte Bio-Mandeln</b>	0,500 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Mehrfachansatz</b>	<b>1,000 kg</b>	

### Herstellung

- Die Masse zu 80 g mittels Portionierer oder Spritzbeutel in die Muffinformen füllen.
- Mit der Mischung aus **KESSKO PurFaktur Florentiner-Mix** und **KESSKO PurFaktur gehobelten Bio-Mandeln** bestreuen und backen.
- Nach dem Backen und Auskühlen halbieren und mit der Buttercreme füllen.

### Technische Parameter

Backtemperatur: 180 °C Etagenofen (80%)

Backzeit: ca. 20-25 min

Backhinweise: geschlossener Zug, kurz Schwaden geben

Kerntemperatur: 86 °C

