



Schoko-Apfel-Muffin mit Buttermilch

(ergibt 24 Stück)

Zutaten	Menge	Anwendung
KESSKO FF für Schoko-Muffins	1.000 g	
Vollei	400 g	
Butter	400 g	
Buttermilch	200 g	
KESSKO Walnüsse, grob gehackt	150 g	
KESSKO Schoko-Splitter HB	150 g	Zutaten in All in Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer, bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
Apfelwürfel (frisch oder TK)	1000 g	Unter die fertige Masse heben, mit dem Spritzbeutel in die vorbereiteten Trays füllen und backen.
		Backtemperatur: 140 °C im Convectomat Backzeit: 35 Min. 50 % Dampf
		Nach dem Backen und Auskühlen mit KESSKO weißer Fettglasur (Alternativ: temperierte weiße Schokolade Montblanc) versehen und mit einer halben KESSKO Walnuss garnieren.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.