



WM Muffins

Zutaten	Menge	Anwendung
KESSKO FF für Muffins	1000 g	
Vollei	400 g	
Speiseöl	400 g	
Wasser	200 g	Im All-in Verfahren 3-5 min. mit grobem Besen, bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
KESSKO Aromapaste Pistazie „FESTA“	100 g	unter die weiße Masse geben
Kirschen	500 g	unterheben
		Anschließend die Muffinform zu $\frac{3}{4}$ damit füllen
Kirschen, gut abgetropft	600 g	Auf der Masse verteilen und backen
KESSKO FF für Schoko-Muffins	500 g	
Vollei	200 g	
Speiseöl	200g	
Wasser	100g	Im All-in Verfahren 3-5 min. mit grobem Besen, bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Rezeptidee



aus unserem Backstudio

Zutaten	Menge	Anwendung
		Die Schoko-Muffinmasse in die Pistazienmasse eindressieren und leicht marmorieren.
		Backtemperatur: Im Konvektomat 150°C
		Nach dem Auskühlen mit aufgelöster KESSKO Chocobany weiß filieren bzw. einen Klecks aufbingen und mit Fußballmotiven ausgarnieren.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.



WM Amerikaner

Zutaten	Menge	Anwendung
KESSKO FF für Amerikaner	1.000 g	
Butter	100 g	
Wasser	500 g	Im All-In Verfahren 4 -5 Minuten im langsamen Gang mit dem Flachrührer laufen lassen. Bei der Verwendung von Öl 1 Minute kürzer. Anschließend mit dem Spritzbeutel auf Bleche mit Backpapier aufdressieren.
		Backtemperatur: 200°C Oberhitze 210°C Unterhitze
		Backzeit: ca. 10-15 min., Zug zu
		Nach dem Backen mit Fondant glasieren und mit EM Dekor versehen



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.



WM - Donauwelle

„La Ola“

Zutaten	Menge	Anwendung
KESSKO Rührmasse Mandy	600 g	
Speiseöl	300 g	
Vollei	300 g	
Wasser	30 g	Im All-in Verfahren 3 min., im langsamen Maschinengang, mit dem Flachrührer laufen lassen.
		2/3 der Masse in ein gefettetes Blech geben
Fertige Masse	700 g	und
KESSKO Aromapaste Pistazie „Festa“	40 g	unter die restliche Masse geben und gleichmäßig auf der weißen Masse verteilen.
Kirschen, gut abgetropft	600 g	Auf der Masse verteilen und backen
		Backtemperatur: 190°C
		Backzeit: ca. 35 min.
		Nach dem Backen und auskühlen mit folgender Creme füllen.
KESSKO Vollmilch-Kaltcreme	400 g	



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Rezeptidee



aus unserem Backstudio

Zutaten	Menge	Anwendung
Wasser, kalt	1000 g	3 min. im schnellen Maschinengang, mit dem feinen Besen, aufschlagen. (Evtl. mit einer Prise Salz und einer Messerspitze KESSKO Kesskovanil abschmecken.) Anschließend auf dem Rührmasseboden verteilen und glatt streichen.
ALTERNATIV:		½ Grundrezept Vollmilch-Kaltcreme mit 500 g weicher Butter schaumig schlagen. Anschließend auf dem Rührmasseboden verteilen und glatt streichen.
Etwas Creme zurück lassen für die Rosetten.		
Im Kühlschrank absteifen lassen		
KESSKO Chocobany weiß	300 g	In der Mikrowelle auflösen
KESSKO Aromapaste Pistazie „Festa“	30 g	dazu geben, verrühren, auf der Creme gleichmäßig verteilen und glatt streichen.
		Die Schnitte in gewünschte Größe einteilen und mit zwei kleinen Rosetten versehen.
		Anschließend mit Fußballmotiven ausgarnieren.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.