

Himbeer-Mohn-Hoopies

mit MELLA-MOHN GOURMET und MELLA-MUFFIN-RÜHR



Rezept für 2 Backmatten (48 Stück)

Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	1,150 kg
MELLA-MOHN GOURMET	0,600 kg
Vollei	0,600 kg
Pflanzenöl	0,400 kg
Wasser	0,400 l
Gesamtgewicht	3,150 kg

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Einwaage: 0,065 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten glatt rühren. Anschließend die Masse in die leicht gefetteten Ringe einfüllen und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 28 – 30 Minuten

Himbeerfüllung:

Zucker	0,125 kg
MELLA-FIX	0,075 kg

TK-Himbeeren, aufgetaut 0,500 kg

Wasser (warm) 0,150 l

Gesamtgewicht 0,850 kg

Verarbeitungshinweise: Zucker und MELLA-FIX trocken mischen. Anschließend mit dem Wasser und den Himbeeren glatt rühren. Die ausgekühlten Hoopies mit der Himbeerfüllung garnieren, mit weißer Schokolade abfädeln und mit frischen Himbeeren und Minze dekorieren.