

Muffins



Utensilien

Umluftofen
 Spezialbleche Alu
 Muffinkapseln (Papierformen)
 'Bakers Secret' Muffins-Backmischung
 Rührgerät
 Bain- Marie oder Kuvertüretemperiergerät
 div. Lebensmittel*
 Küchenhelfer (Puderzuckerstreuer etc.)
 Verkaufsstand und/ oder -anhänger

Saisonverkauf

	ja	nein
indoor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
outdoor	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Zielgruppe

Senioren	<input checked="" type="checkbox"/>
Erwachsene	<input checked="" type="checkbox"/>
Kinder	<input checked="" type="checkbox"/>

Unsere Leistungen

- Verkauf der benötigten Geräte, Zubehör und Backmischungen

Die Kalkulation

Zugabe je kg	Mittlerer EK	Stückgewicht	Anzahl	EK pro Stück	Beilagen + Verpackung	Ø - VK	Kalkulation ges. netto
430 ml Wasser +400ml Öl	2,59 €	83 g	22	0,12 €	0,05 € (je nach Art)	1,00 € (Minimum)	mind. 480 %

Investition 😊 Produktkalkulation 😊 Arbeitsaufwand 😊 Reinigungsaufwand 😊

Zubereitung

Geben Sie bitte 300g Wasser, 280g Sonnenblumenöl in eine Rührschale und dazu 700 g unserer Backmischung. Verrühren Sie die Zutaten bitte bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Rührbesen oder einem Flachrührer 5 Minuten. Der Teig erhält seine typische Konsistenz. Portionieren Sie entweder mit einer Dosiermaschine oder mit einem Eisportionierer Größe 1/30 (mittel) je 1 Kugel in die Backkapseln, die zuvor in das Spezialblech eingesteckt wurden. Nach dieser ersten Kugel sind die Kapseln etwa zur Hälfte gefüllt. Nun können Sie entscheiden, ob Sie gefüllte oder pure Muffins backen wollen. Für die ungefüllten Muffins geben Sie einfach eine zweite Kugel Teig dazu. Wollen sie gefüllte Muffins herstellen, geben Sie bitte nach der ersten Kugel einen Eßlöffel tiefgefrorener Blaubeeren, oder was auch immer Sie wollen hinzu. Schokolade oder Marzipan stecken Sie am besten senkrecht in den Teig. Nun befüllen Sie die Backkapseln bis etwa 3mm unter den oberen Rand. Den Ofen heizen Sie bitte auf etwa 190-200 Grad auf. Lassen sie die Muffins 15-18 Minuten backen. Das Gebäck geht sehr stark auf und soll oben reißen. Nach dem Backen mind. 10 Minuten ruhen lassen.

