



FRESH FOOD SERVICES

FRISCH. FLEXIBEL. SCHNELL.

VORTELLA

Die Genuss-Profis.

Snack-Time[®]

**Frühstück
bei Tiffany**

Snack des Monats
Dezember



Frühstück bei Tiffany

Ein herzhafter Muffin-Klassiker to go

REZEPTUR FÜR 24 MUFFIN-SNACKS

- 400 g Weizenmehl, Type 550
- 100 g Maismehl
- 10 g Backpulver
- 100 g VORTELLA-Premium-Creme (Art.-Nr. 52087-4)
- 400 g Natura Frischrahm-Aufstrich Kräuter (Art.-Nr. 49101-3)
- 2 Stück Hühnerei, roh, braun, Gew.-Kl. L (Art.-Nr. 60554-0)
- 5 g Jodsalz, Pfeffer und Muskat
- 300 ml Buttermilch
- 75 g Bauchspeck, gewürfelt (Art.-Nr. 59757-9)
- 150 g Zwiebelwürfel (Art.-Nr. 17694-1)
- 100 g Gouda geraspelt, 48 % Fett i.Tr. (Art.-Nr. 20442-8)

ZUBEREITUNG



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)

(1) Muffinförmchen in einem Muffinbackblech platzieren. (2) Die Masse in die Muffinförmchen einfüllen. (3) In jede Form eine Cocktailtomate eindrücken. (4) Die gefüllten Förmchen mit Gouda bestreuen. (5) Bei 180 °C im Umluft-Ladenbackofen ca. 30 Min. backen. (6) Mit Natura Frischrahm-Aufstrich Kräuter, Tomatenwürfeln und Petersilie garnieren (laut Abb. auf der Vorderseite).

Doris Oberbanscheidt
Produktberaterin

Das passende
Anwendungsvideo
dazu gibt es auf
www.ffs-team.de



Herstellung Muffinteig

Weizenmehl, Maismehl und Backpulver versieben. VORTELLA-Premium-Creme flüssig, nicht heiß, mit Natura-Frischrahm-Aufstrich, Eier, Salz und Gewürzen vermischen und mixen. Buttermilch unterziehen und die Masse etwas anziehen lassen. Bauchspeck rösten und mit den Zwiebelwürfeln und dem Gouda unter die Masse heben.

Herstellung Topping

- 24 Muffinförmchen
- 24 Cocktailtomaten
- 180 g Gouda geraspelt, 48 % Fett i.Tr. (Art.-Nr. 20442-8)
- 240 g Natura Frischrahm-Aufstrich Kräuter (Art.-Nr. 49101-3)
- 240 g Tomaten (Art.-Nr. 31050-5)
- 24 Blatt Petersilie