

Gurke-Gin-Mini-Gugelhupf mit MELLA-GOLDEN-RÜHR



Rezept für 35 Stück

Zur Masse:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	1,000 kg
Vollei	0,450 kg
Speiseöl	0,350 kg
Gin	0,150 l
Gurke, mit Schale, grob geraspelt, abgetropft	0,250 kg
Massengewicht	2,200 kg

Die Zutaten der Masse ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit glatt rühren. Pro Mini-Gugelhupfform ca. 0,060 kg Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur:	50 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	25 – 30 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)

Zur Tränke:

Zucker	0,500 kg
Wasser	0,400 l
Gin	0,100 l
Tränke	1,000 kg

Zucker und Wasser kurz aufkochen und anschließend den Gin hinzufügen.

...

Arbeitshinweise:

Die noch warmen Gurke-Gin-Mini-Gugelhupf kurz tränken. Nach dem Auskühlen mit Grapefruit-Fondant (Fondant mit **Dreidoppel Konditoreipaste Pink Grapefruit** abgeschmeckt) überfäden und nach Wunsch ausgarnieren.