

IREKS GOLDEN  
**FULLKORN  
MUFFIN**

FORM KAKE

◦ SJOKOLADE  
WHOOPIES

◦ EPLE KAKE



  
**IREKS**



IREKS GOLDEN  
**FULLKORN  
MUFFIN**

## FORM KAKE

## SJOKOLADE WHOOPIES

## EPLE KAKE

(resept til 1 form à 60 cm x 40 cm)

IREKS GOLDEN FULLKORN MUFFIN	1000 g
Egg	450 g
Vegtabilsk olje	200 g
Vann	350 g
Massevekt	2000 g

**Røretid:** 2 – 3 min.  
**Massevekt:** 450 g  
**Steketemperatur:** 180 °C  
**Steketid:** 40 – 50 min.

### Fremgangsmåte:

Bland alle ingrediensene på mellom hastighet. Fyll masse i formen. Ta en skraper med olje på og pres den ca. 1 cm. Ned i kaken. Etter 10 – 15 min. åpnes trekket og steks ferdig med åpen trekk.

IREKS GOLDEN FULLKORN MUFFIN	1000 g
Egg	450 g
Vegtabilsk olje	200 g
Vann	350 g
Sjokoladedråper	300 g
Massevekt	2300 g

**Røretid:** 3 – 4 min.  
**Steketemperatur:** 210 °C  
**Steketid:** 6 – 8 min.

### Sjokoladefyll:

Hasselnøtt krem Gianduja 800 g  
Smeltes og piskes opp til en luftig masse.

### Fremgangsmåte:

Bland alle ingredienser, unntatt sjokoladedråper som blandes inn til slutt. Sprøyt ut Whoopies på ca. 4 cm ø. og stek dem av. Etter avkjøling sprøytes inn sjokoladefyll, eller fruktfyll om ønsket.

IREKS GOLDEN FULLKORN MUFFIN	1300 g
Egg	590 g
Vegtabilsk olje	260 g
Vann	450 g
Massevekt	2600 g

**Røretid:** 3 – 4 min.  
**Fruktfylling:** 1200 g eplebiter eller eple-marmelade.

### Streusel:

IREKS GOLDEN FULLKORN MUFFIN	400 g
Fullformålt hvete fin	100 g
Smør	150 g
Massevekt	650 g

**Eltetid:** 2 – 3 min.  
**Steketemperatur:** 180 °C  
**Steketid:** 40 – 50 min.

### Fremgangsmåte:

Bland alle ingrediensene til Fullkornsmiksen og fordel den jevnt i formen. Dryss eplebiter eller sprøyt marmelade ut over kaken. Deretter dryss streusel ut over kaken.



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
GERMANY  
Tel.: +49 9221 706-0  
Fax: +49 9221 706-306  
ireks@ireks.com  
www.ireks.com