



MUFFIN

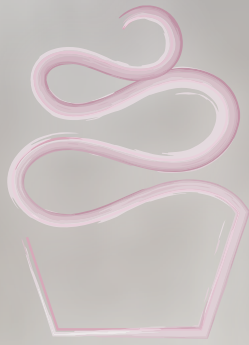
PREMIUM

MUFFINS, APFELKUCHEN,
WAFFELN ODER PANCAKES...



Süße Gebäckvielfalt.





MUFFIN PREMIUM

Die Feinback-Mühlenmischung mit vielen Rezeptideen. Feine Muffins, leckere Schnitten oder die eigenen Gebäckkreationen – alles ist möglich, alles aus einem Produkt.

Schapfen Muffin Premium ist eine gebrauchsfertige Feinback-Mühlenmischung für die sichere Herstellung von zarten, feinporigen und saftigen Gebäcken wie z. B. gelingsichere Muffins, saftige Schnitten und eigene Kreationen mit einem unverwechselbarem Geschmack. Die Feinback-Mühlenmischung überzeugt durch Ihre einfache Anwendung. Geben Sie Pflanzenöl, Vollei und Wasser hinzu und verfeinern Sie Ihre Gebäcke nach Belieben. Hierbei bestimmt die Form der Papiertulpen den Ausbund: Ist die Form pilzförmig – unten schmal und oben breit – dann wird der Ausbund kräftig; hat die Form einen breiten Boden, dann wird der Ausbund geringer. Das Gebäck besticht durch seine ansprechende, leckere Optik, seine softig-lockere Krume und einen tollen Ausbund.

MUFFIN

Zarte und saftige Krume, fein abgestimmter Geschmack.

WAFFLES

Außen leicht knusprig und innen purer Genuss.

AMERICAN PANCAKES

Lockere und saftige Pancakes, gelingsicher mit bestem Geschmack.

APPLE PIE

Feinster Mürbteig kombiniert mit saftigen Äpfeln und Zimt. Backen Sie mit **Schapfen Muffin Premium** einen perfekt abgestimmten Apfelkuchen.

DONAUWELLE

Zweierlei Rührkuchen, saftige Kirschen, leckere Buttercreme, abgerundet mit feinschmelzender Canache – ein perfekter Klassiker.

MUFFIN

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Feingebäck
Rezept-Nr. 100522.8001

Grundrezept: 1 kg Gesamtmehl / 27 Muffins oder 15 Tulpen
100 % Schapfen Muffin Premium

1,000 kg	Schapfen Muffin Premium
0,450 kg	Speiseöl
0,350 kg	Vollei
0,250 kg	Wasser (ca.)
<hr/>	
2,050 kg	Gesamtmasse (ca.)

Rührzeit:	3 Minuten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit
Litergewicht:	1040 g/l
Einwaage:	75 g pro Muffin – Papierform Ø 7 cm oben, Ø 5,2 cm unten, H 4 cm 135 g pro Tulpenform Ø 9 cm oben, Ø 5 cm unten, H 9 cm 135 g pro Tulpenform Ø 10 cm oben, Ø 5 cm unten, H 8 cm 120 g pro Tulpenform Ø 6,5 cm oben, Ø 5 cm unten, H 9 cm
Verarbeiten:	Die Muffinformen in Muffinbleche einlegen. Die Tulpenformen in den Metallrahmen einsetzen. Die Masse in einen Dressierbeutel einfüllen und in die Formen eindressieren, dabei das Gewicht überprüfen.
Backen:	Muffinform: Die letzten 2 Minuten der Backzeit mit geöffnetem Zug backen.
Tulpenform:	Die letzten 5 Minuten der Backzeit mit geöffnetem Zug backen.
Backtemperatur:	Muffinform: 200 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur), geschlossener Zug
Tulpenform:	210 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur), geschlossener Zug
Backzeit:	Muffinform: 24 Minuten
Tulpenform:	35 Minuten

MIT FONDANT ÜBERSPINNEN
ODER SÜSSEM SCHNEE ABSIEBEN...



WAFFELN

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Feingebäck
Rezept-Nr. 100522.8018

Grundrezept: 1 kg Gesamtmehl
100 % Schapfen Muffin Premium

1,000 kg	Schapfen Muffin Premium
0,300 kg	Vollei
0,250 kg	Speiseöl
0,500 kg	Vollmilch (ca.)
<hr/>	
2,050 kg	Gesamtmasse (ca.)

- Rührzeit: 1 Minuten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit.
Die Masse nicht schaumig rühren.
- Einwaage: 0,100 kg, je nach Waffeleisen muss die Menge angepasst werden.
- Backen: Das Waffeleisen einfetten. Die Masse mit einem Teigschaber oder Schöpflöffel dosieren und backen.
- Backzeit: 3 – 5 Minuten, bis die Waffeln goldbraun sind.
- Fertigstellen: Die Waffeln mit Puderzucker übersieben und mit frischen Früchten dekorieren.
- Fachlicher Tipp: Der Masse können auch geröstete gemahlene Nüsse oder Mandeln zugegeben werden. Die Vollmilchmenge muss entsprechend erhöht werden.



AMERICAN PANCAKES

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Feingebäck
Rezept-Nr. 100522.8019

Grundrezept: 1 kg Gesamtmehl
100 % Schapfen Muffin Premium

1,000 kg	Schapfen Muffin Premium
0,600 kg	Vollei
0,050 kg	Speiseöl
0,400 kg	Vollmilch (ca.)
<hr/>	
2,050 kg	Gesamtmasse (ca.)

- Rührzeit: 1 Minuten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit.
Die Masse nicht schaumig rühren.
- Einwaage: 50 – 100 g
- Backen: Die Pancakes in einer gefetteten Pfanne portionsweise bei mittlerer Hitze ausbacken. Sobald der Rand anfängt Luftbläschen zu produzieren, die Pancakes mit einem Pfannenwender umdrehen und für weiter 20 – 30 Sekunden fertigbacken.
- Backzeit: 2 – 4 Minuten, bis die Pancakes goldbraun sind.
- Fertigstellen: Mit Ahornsirup, Puderzucker oder Fruchtpüree garnieren.
- Fachlicher Tipp: Für eine süßere Masse können der Rezeptur 0,050 kg Puderzucker hinzugefügt werden.

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN ODER
AHORNSIRUP DEKORIEREN...



APPLE PIE

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Feingebäck
Rezept-Nr. 100522.8017

Grundrezept: 15 Formen, ø 18 cm
100 % Schapfen Muffin Premium

Rührmasse

2,000 kg	Schapfen Muffin Premium
0,900 kg	Speiseöl
0,700 kg	Vollei
0,500 kg	Wasser (ca.)

4,100 kg	Gesamtmasse (ca.)
Rührzeit:	Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren

Rührzeit: 3 Minuten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit

Litergewicht: 1040 g/l

Verarbeiten: Die Formen mit 0,120 kg (3 mm) Mürbteig auslegen und vorbacken.
Nach dem Auskühlen mit 0,150 kg Apfelfüllung gleichmäßig bestreichen und 0,125 kg Dunstapfelspalten darauf verteilen.
Mit 0,270kg Muffinmasse bedecken und mit 0,010 kg gehobelten Mandeln bestreuen.

Backtemperatur: 200 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 Minuten

Fertigstellen: Nach dem Auskühlen mit süßem Schnee absieben.

Apfelfüllung

1,500 kg	Apfelmus
0,400 kg	Mandeln, gestiftet
0,300 kg	Zucker
0,240 kg	Schapfen 3-Käsehoch
0,020 kg	Zimt

2,460 kg	Apfelfüllung
----------	--------------



MIT SAFTIGEN ÄPFELN UND
FEIN ABGESTIMMTER ZIMT...

DONAUWELLE

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Feingebäck
Rezept-Nr. 100522.8014

Grundrezept: 1 Schnittenblech 60 cm x 40 cm

50 % Schapfen Muffin Premium

50 % Schapfen Choco Muffin Premium

Helle Rührmasse

0,750 kg Schapfen Muffin Premium

0,300 kg Speiseöl

0,300 kg Vollei

0,040 kg Zucker

0,225 kg Vollmilch 3,5 %

1,615 kg Helle Rührmasse (ca.)

Schoko-Rührmasse

0,750 kg Schapfen Choco Muffin Premium

0,300 kg Speiseöl

0,300 kg Vollei

0,040 kg Zucker

0,225 kg Vollmilch 3,5 %

1,615 kg Dunkle Rührmasse (ca.)

Rührzeit: 3 Minuten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit

Litergewicht: 1040 g/l

Einwaage: 3,200 kg

Verarbeiten: Die helle Rührmasse auf dem gefetteten oder mit Backpapier belegten Schnittenblech gleichmäßig verstreichen. Die dunkle Rührmasse mit dem Horn in kleineren Mengen auf der hellen Rührmasse aufteilen und dann gleichmäßig verstreichen oder über Kreuz auf die helle Rührmasse aufspritzen. Danach 0,900 kg Kirschen gleichmäßig aufstreuen.

Backen: Mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: 200 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 35 – 40 Minuten

Fertigstellen: Nach dem Auskühlen 1,800 kg Deutsche Buttercreme auf der Schnitte verteilen und kühl stellen. Auf die gekühlte Buttercreme ca. 0,500 kg Canache verteilen und mit einem Kamm wellenförmig dekorieren. In betriebsübliche Stückgröße einteilen und schneiden.



Unser Getreide.

DE
Ausgabe
07.2025

Die SchapfenMühle Wertekette: Lückenlose Qualität von Anfang an

Die Wertekette als Symbol für Qualität und Vertrauen ist einzigartig und das Markenzeichen der SchapfenMühle. Sie definiert den konsequenten Prozess von der Saatgutauswahl über die Ernte bis hin zum Endprodukt. Dieser Prozess garantiert eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Anbau.



Die SchapfenMühle

Unser Getreide

Unsere Mühle

Produktvielfalt

Kundenzufriedenheit

Tradition trifft Innovation, denn die SchapfenMühle ist eine moderne Mühle mit langer Tradition. Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen wurde 1452 erstmals urkundlich erwähnt. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die unser Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen.

Die SchapfenMühle als Getreidespezialist ist Ihr Partner und steht für Vertrauen von Anfang an.

Saatgut wird nur von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten akzeptiert. Ein Großteil des Getreides stammt von Landwirten aus der Region. Unsere Anbaukontrakte garantieren ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität.

Die SchapfenMühle engagiert sich außerdem für den Erhalt von Urgetreidesorten wie Dinkel und Emmer.

Das Herzstück unserer Produktion ist die Mühle. In der Mehlmühle werden Getreideprodukte standardisiert oder kundenindividuell vermahlen. In der Schälmmühle wird Spelzgetreide geschält, sprich von seiner Umhüllung, den Spelzen, getrennt. Danach wird das Getreide durch verschiedene Techniken weiter verarbeitet und veredelt.

Zu unseren natürlichen und veredelten Getreideprodukten gehören u. a. Mühlenmischungen, Mehle in Bäckerqualität, Flocken und gepuffte Körner. Unser vielfältiges Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung in der Getreideverarbeitung und stetigem Erfahrungsaustausch mit unseren Kunden.

Die Bedürfnisse Ihrer und unserer Kunden nach hochwertigen, authentischen und genussvollen Lebensmitteln aus Getreide stehen für uns im Mittelpunkt. Durch die Rückverfolgbarkeit des Getreides bis zum Anbau garantieren wir beste Qualität. Hochwertige und innovative Mühlenprodukte sichern Ihren Verkaufserfolg.



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“

