

Brunsli

Weihnachtsgebäck mit Tarragona 25%



REZEPTMENGE 1000 g

REZEPTNUMMER KF90005

Brunsliteig mit Tarragona 25%

600 g Tarragona 25%, Backmasse
Haselnuss
80 g Zucker
60 g Invertzucker
210 g Haselnüsse roh, gemahlen
45 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
5 g Zimt gemahlen

FELCHLIN PRODUKTE

HA01 Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
KB31 Tarragona 25%, Backmasse
Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Alle Zutaten zu einem Teig mischen.

Aufbau



Brunsli

**1000 g Brunsliteig mit Tarragona
25%**

50 g Zucker

Fertigstellung

Teig auf 10 mm ausrollen, mit Zucker
bestreuen und mit der Riffelwalze
zeichnen. Ausstechen und auf
Silikonmatte absetzen, backen.
Backtemperatur: 230°C
Backzeit: 5 Minuten

Brunsli

Weihnachtsgebäck mit Tarragona 25%



Rezeptnummer : KF90005

Beschreibung : Feines Haselnuss-Schokolade Weihnachtsgebäck

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	446
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1865
Verkaufspreis		Fette	23.22 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	2.19 g
		Kohlenhydrate	44.23 g
		davon Zucker	42.74 g
		Eiweiss	8.02 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse**, Wasser, **Soja**, Invertzucker, Cacaopulver, Reisstärke, Zimt, Caramel, Zitronenschale geraspelt, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 17.07.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung