

# Nussstange



REZEPTMENGE 20 Stück

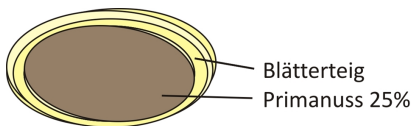
REZEPTNUMMER GB60315

## Butterblätterteig

- 170 g Wasser
- 445 g Weissmehl Typ 400
- 10 g Salz
- 10 g Weissweinessig
- 135 g Butter
- 230 g Butter zum Tourieren

Alle Zutaten ausser der Tourierbutter zu einem Teig kneten, mind. 6 Std. ruhen lassen. Tourierbutter einschlagen und 3 doppelte Touren geben, mindestens 4 Std. Teig Ruhezeit.

## Aufbau



## Fertigstellung

Blätterteig auf 2 mm Stärke ausrollen. Rechtecke von 16 x 9 cm schneiden, mit 18-er Lochtülle 70 g Primanuss je Stange aufdressieren, zur Stange rollen. 2 x mit Eistreiche bepinseln, backen.

Backtemperatur: Herdofen 200°C  
Oberhitze / 190 °C Unterhitze  
Backzeit: ca. 30 Minuten

## FELCHLIN PRODUKTE

KC53 Primanuss 25%, Backmasse  
Haselnuss

## Nussstange

**1000 g Butterblätterteig**

**1400 g Primanuss 25%, Backmasse  
Haselnuss**

# Nussstange



**Rezeptnummer :** GB60315

**Beschreibung :** Butter Blätterteiggebäck mit Nussfüllung

| Verkaufsdaten : |         | Nährwertangaben pro 100 g : |         |
|-----------------|---------|-----------------------------|---------|
| Haltbarkeit     | 2 Tage  | Kilokalorien (kcal)         | 394     |
| Verkaufstage    | 1 Tag   | Kilojoule (kJ)              | 1648    |
| Verkaufspreis   |         | Fette                       | 22.28 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette         | 8.22 g  |
|                 |         | Kohlenhydrate               | 42.68 g |
|                 |         | davon Zucker                | 19.86 g |
|                 |         | Eiweiss                     | 4.68 g  |
|                 |         | Salz                        | 0.43 g  |

## Zusammensetzung :

Wasser, **Weizenmehl**, Zucker, **Butter** 15%, **Haselnüsse** 15%, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Hartweizendunst**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), **Weizenstärke**, Reismehl, Speisesalz, Weinessig, Caramel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand

14.06.2022