

Haselnuss-Schnecken

mit Primanuss 25%



REZEPTMENGE 24 Stück

REZEPTNUMMER GB40006

Hefeteig touriert mit Butter

- 1000 g Milch 3.5%
- 200 g Zucker
- 40 g Salz
- 10 g Malzextraktmehl
- 100 g Hefe
- 100 g Eier flüssig pasteurisiert
- 10 g Zitronenrapée
- 2000 g Weissmehl Typ 400
- 900 g Butter zum Tourieren

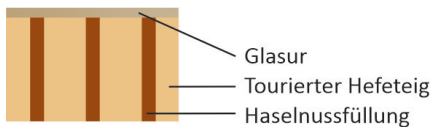
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teig in zwei Stücke von 1700 g abwägen. Pro Teigstück 450 g Butter eintourieren. 3 einfache Touren geben.

Staubzuckerglasur 5:1

- 500 g Staubzucker
- 100 g Wasser

Zutaten gut mischen.

Aufbau



Fertigstellung

Hefeteig touriert auf 2.5 mm ausrollen, auf die Grösse von 40 x 60 cm zuschneiden. Backmasse gleichmässig aufstreichen und aufrollen, anfrieren und Stücke von 2.5 cm Breite schneiden. Schnecken auf ein Backblech legen und ins Gärabteil ca. 28°C stellen und gehen lassen, backen. Backtemperatur: 190°C
Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Backen direkt glasieren.

FELCHLIN PRODUKTE

KC53 Primanuss 25%, Backmasse
Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Haselnuss-Schnecken

- 1000 g Hefeteig touriert mit Butter
- 1000 g Primanuss 25%, Backmasse
Haselnuss
- 120 g Staubzuckerglasur 5:1

Haselnuss-Schnecken

mit Primanuss 25%



Rezeptnummer : GB40006

Beschreibung : Feines Hefeteiggebäck mit Haselnussfüllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	379
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1587
Verkaufspreis		Fette	17.39 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	5.97 g
		Kohlenhydrate	49.24 g
		davon Zucker	24.8 g
		Eiweiss	5.43 g
		Salz	0.48 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Zucker, **Haselnüsse 12%**, Wasser, **Vollmilch**, **Butter**, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Hartweizendunst**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), **Weizenstärke**, Reismehl, Backhefe, **Eier**, Speisesalz, Caramel, Malzextraktpulver, Zitronenschale, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 14.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung