

Haselnuss Zimtschnecke

mit Primanuss 25%



REZEPTMENGE 18 Stück

REZEPTNUMMER GB60230

Hefeteig für Zimtschnecken

- 500 g Weissmehl Typ 550
- 500 g Weissmehl Typ 400
- 49 g Hefe
- 9.9 g Salz
- 120 g Zucker
- 150 g Butter
- 9.9 g Kardamomen, frisch gemahlen
- 630 g Milch 3.5% kalt

Alle Zutaten im Spiralknetzer zum Teig kneten, 4 Minuten im 1. Gang, danach 8 Minuten im 2. Gang. Teigtemperatur 26°C

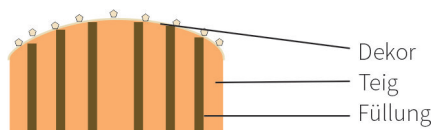
Tipp: Kardamom grün ganz schälen und die Samen im Mixer zu Pulver mahlen, ergibt ein unverwechselbares frisches Kardamom Aroma.

Haselnuss Zimtschnecken Füllung

- 400 g Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss
- 200 g Butter
- 20 g Zimt gemahlen Ceylon
- 130 g Rohrzucker fein

Butter leicht cremig schlagen, nicht schaumig. Zimtpulver und Zucker mischen, dazugeben und glatt rühren. Primanuss nach und nach begeben und glatt rühren.

Aufbau



Haselnuss Zimtschnecke

1970 g Hefeteig für Zimtschnecken

750 g Haselnuss Zimtschnecken

Füllung

200 g Rahm 35%

200 g Fondant weiss

20 g Hagelzucker

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Fertigstellung:

Teig über Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Danach Teig rechteckig auf 5 mm ausrollen, kurz im Tiefkühler anfrieren und ruhen lassen. Nochmals auf 5 mm nachrollen, Teiggrösse 64 cm x 42 cm. Mit Haselnuss Zimtschneckenfüllung gleichmässig bestreichen. Teig zur Rolle aufrollen, kurz tiefkühlen. Stücke von 3.5 cm Breite schneiden, in Silform legen und bei 32°C, 80% RLF garen. Vor dem Backen mit Rahm bepinseln, backen.

Alternativ in geeigneten Backform, ca. 38 cm x 30 cm, nebeneinander setzen, bei 32°C, 80% RLF garen. Vor dem Backen mit

Rahm bepinseln, backen.

Nach dem Backen zuerst mit Rahm bepinseln, dann mit auf ca. 40°C erwärmten Fondant dünn glasieren, mit Hagelzucker dekorieren.

Backtemperatur:

165°C, Umluftofen

Backzeit:

Silform ca. 20 Minuten, Auflaufform ca. 30 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|-------------------------------------|
| KC53 | Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss |
| VO80 | Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar