

Zimtsterne

Weihnachtsgebäck mit Tarragona 25%



REZEPTMENGE 1505 g

REZEPTNUMMER KF90000

Zimsternenteig mit Tarragona 25%

600 g Tarragona 25%, Backmasse
Haselnuss
75 g Zucker
70 g Invertzucker
240 g Haselnüsse roh, gemahlen
15 g Zimt gemahlen

Alle Zutaten gut mischen.

Glasur, Weisse Spritzglasur

100 g Staubzucker
20 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
12 g Fecule Kartoffelstärke

Staubzucker, Eiweiss und Fecule leicht
schaumig rühren.

Aufbau



Fertigstellung

Teig auf 9 mm dick ausrollen. Spritzglasur
auf gekühlten Teig aufstreichen. Nochmals
tiefkühlen. Mit Sternausstecher
ausstechen und auf Silikonmatte
absetzen, backen.
Backtemperatur: 230°C
Backzeit: 5 Minuten, mit wenig Oberhitze

FELCHLIN PRODUKTE

KB31 Tarragona 25%, Backmasse
Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Zimtsterne

1240 g Zimsternenteig mit
Tarragona 25%

265 g Glasur, Weisse Spritzglasur

Zimtsterne

Weihnachtsgebäck mit Tarragona 25%



Rezeptnummer : KF90000

Beschreibung : Feines Haselnuss-Zimt Weihnachtsgebäck

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	435
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1820
Verkaufspreis		Fette	20.81 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	1.54 g
		Kohlenhydrate	48.87 g
		davon Zucker	46.98 g
		Eiweiss	6.91 g
		Salz	0.01 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse**, Wasser, Invertzucker, **Soja**, **Eiweiss**, Reisstärke, Kartoffelstärke, Zimt 1%, Caramel, Zitronenschale geraspelt, Konservierungsmittel (Sorbinsäure), Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 17.07.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung