

Brunsli

Weihnachtsgebäck mit Primanuss 25%



REZEPTMENGE	1000 g	REZEPTNUMMER	KF90001
-------------	--------	--------------	---------

Brunsliteig mit Primanuss 25%

- 600 g Primanuss 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

Alle Zutaten zu einem Teig mischen.

Brunsli

**1000 g Brunsliteig mit Primanuss
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

FELCHLIN PRODUKTE

- HA01 Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
- KC53 Primanuss 25%, Backmasse
Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Brunsli

Weihnachtsgebäck mit Primanuss 25%



Rezeptnummer : KF90001

Beschreibung : Feines Haselnuss-Schokolade Weihnachtsgebäck

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	427
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1786
Verkaufspreis		Fette	22.24 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	2.08 g
		Kohlenhydrate	43.32 g
		davon Zucker	37.31 g
		Eiweiss	6.42 g
		Salz	0 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse, Zucker, Wasser, Invertzucker, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, Cacaopulver, **Hartweizendunst**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), **Weizenstärke**, Reismehl, Zimt, Caramel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 23.09.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung