

Kirschen-Schnitte

Linzer Makronen Schnitte mit Kirschfüllung



REZEPTMENGE	2	Schnitten à 9 x 60 cm	REZEPTNUMMER	GB60041
-------------	---	-----------------------	--------------	---------

Linzerteig mit Haselnuss Backmasse

- 1000 g Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss
- 400 g Butter
- 250 g Haselnüsse ganz, geröstet fein gehackt
- 5 g Zitronenrapée 1Stück
- 200 g Eier frisch
- 8 g Trieb Salz
- 10 g Zimt gemahlen
- 750 g Weissmehl Typ 400

Haselnuss Backmasse, Haselnüsse und Butter schaumig rühren, Eier nach und nach begeben, Trieb Salz und Zimt mit Mehl mischen und zu einem Teig aufgreifen, kalt stellen.

Marinierte Kirschen

- 870 g Kirschen frisch
- 50 g Läuterzucker 30°Bé 30°B
- 125 g Zucker
- 30 g Maisstärke
- 45 g Orangensaft

Kirschen auf Sieb abtropfen lassen. Kirschensaft ca. 170 g und Zuckersirup zum Kochen bringen. Zucker und Maisstärke mischen und mit dem Orangensaft anrühren. Beide Flüssigkeiten zusammen mischen und aufkochen, Kirschen dazugeben und nochmals aufkochen, kalt stellen.

Läuterzucker 30°Bé

- 1000 g Wasser
- 1350 g Zucker

Zutaten aufkochen, erkalten lassen.

Makronenmasse fest mit Macron

- 700 g Macron, Backmischung Haselnuss trocken
- 100 g Wasser

Wasser und Macron 3 Min. auf dem 2. Gang aufschlagen.

Aufbau



- Makronenmasse
- Marinierte Kirschen
- Linzerteig

Fertigstellung

Schnittenformen 60 x 9 x 3.5 cm mit Linzerteig 6 mm Stärke ausgerollt, auslegen, Seiten mit Streifen von 10 mm Breite auf den ausgelegten Linzerteig auflegen. 600 g marinierte Kirschen pro Form in die Mitte eindressieren, glattstreichen. Mit der Makronenmasse Gitter aufdressieren, Lochtülle Grösse Nr. 10, backen.

Backtemperatur: 200°C, Umluftofen 180°C
Backzeit: ca. 35 Minuten

FELCHLIN PRODUKTE

- | | |
|------|--|
| KB50 | Macron, Backmischung Haselnuss trocken |
| KC53 | Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss |

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Kirschen-Schnitte

1300 g Linzerteig mit Haselnuss Backmasse

1200 g Marinierte Kirschen

800 g Makronenmasse fest mit Macron

Kirschen-Schnitte

Linzer Makronen Schnitte mit Kirschfüllung



Rezeptnummer : GB60041

Beschreibung : Linzer Makronen-Schnitte mit Kirschenfüllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	5 Tage	Kilokalorien (kcal)	334
Verkaufstage	3 Tage	Kilojoule (kJ)	1397
Verkaufspreis		Fette	15.4 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	3.98 g
		Kohlenhydrate	42.9 g
		davon Zucker	29.77 g
		Eiweiss	4.86 g
		Salz	0.04 g

Zusammensetzung :

Kirschen 28%, Zucker, **Haselnüsse 14%**, **Weizenmehl**, Wasser, **Butter**, **Eier**, Orangensaft, Maisstärke, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Hartweizendunst**, Eiweisspulver, Feuchthaltemittel (Sorbitol), **Weizenstärke**, Reismehl, Zimt, Triebmittel (Triebsalz), Fruchtzucker, **Sojamehl**, Zitronenschale, Caramel, Triebmittel (Pottasche), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 03.12.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung