

Zimtsterne

Weihnachtsgebäck mit Primanuss 25%



REZEPTMENGE 1130 g

REZEPTNUMMER KF90002

Zimsternenteig mit Primanuss 25%

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

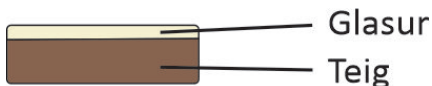
Alle Zutaten gut mischen.

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

KC53 Primanuss 25%, Backmasse
Haselnuss

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Zimtsterne

**1000 g Zimsternenteig mit
Primanuss 25%**

130 g Glasur, Weisse Spritzglasur

Zimtsterne

Weihnachtsgebäck mit Primanuss 25%



Rezeptnummer : KF90002

Beschreibung : Feines Haselnuss-Zimt Weihnachtsgebäck

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	424
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	1775
Verkaufspreis		Fette	21.44 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	1.54 g
		Kohlenhydrate	45.36 g
		davon Zucker	39.8 g
		Eiweiss	5.81 g
		Salz	0.01 g

Zusammensetzung :

Haselnüsse, Zucker, Wasser, Invertzucker, **Glukosesirup (Weizenglukose)**, **Hartweizendunst**, **Eiweiss**, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Zimt 1%, **Weizenstärke**, Reismehl, Kartoffelstärke, Caramel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure)

Stand 17.07.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung