

# Stollenschnecke

KOMPLET Hefe Fresh 20



## Rezeptur für 40 Stück

### Teig:

KOMPLET Hefe Fresh 20	280 g
Weizenmehl, Type 550	1.400 g
Zucker	145 g
Butter	200 g
Speisequark	340 g
Hefe	120 g
Vollei	150 g
Wasser	440 g
Gesamtmasse	3.075 g

### Früchtemischung:

Sultaninen	600 g
Zitronat, gewürfelt	70 g
Orangeat, gewürfelt	70 g
Mandeln, gehackt	210 g
Rum	50 g
Gesamt Früchtemischung	1.000 g

### Füllung:

KOMPLET Persipan-Makronenmasse	1.000 g
Vollei	50 g
Gesamtfüllung	1.050 g

### Dekor:

Aprikosen-Geleeguß aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose, (siehe Grundrezept Rückseite)	80 g
KOMPLET Neuschnee	80 g
Gesamtdekor	160 g
Gesamtgewicht	5.285 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Früchtemischung am Vortag mit dem Rum einweichen.

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten

**Knetzeit:** ca. 2 Minuten 1. Stufe  
ca. 8 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C

Anschließend die Früchtemischung vorsichtig unterarbeiten.

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig mit der Ausrollmaschine zu einer Breite von 50 cm und einer Länge von 140 cm ausrollen.

**Teigeinwaage:** ca. 4.075 g pro Teigstück

Die Zutaten der Füllung glattarbeiten und gleichmäßig auf den ausgerollten Teig aufstreichen.

**Einwaage Füllung:** ca. 1.050 g pro Teigstück

Den Teig aufrollen und kühl stellen. Danach in ca. 3-4 cm dicke Stücke schneiden, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** ca. 45 Minuten

**Backzeit:** ca. 15 - 20 Minuten

**Backtemperatur:** ca. 190 - 200 °C

Nach dem Backen mit Geleeguß aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose abglänzen und mit KOMPLET Neuschnee absieben.

### MEISTERTIPP:

BEI STARKER UNTERHITZE DES OFENS DIE STOLLENSCHNECKEN MIT UNTERBLECH BACKEN.

Aus Gutem das Beste backen!

# Stollenschnecke

KOMPLET Hefe Fresh 20



## Grundrezeptur Geleeguß

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguß beliebig verarbeiten.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com