

Schlemmer Nuss-Schnecken

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10, Schnecken,
Grundrezeptur 1.150 g

Gesamt Teig 1.150 g

Füllung

CREME TANGO 125 g

KIDDY NOISETTE SOFTY 105 g

TROCKEN-NUSSFÜLLMASSE 135 g

Rohrzucker, braun 80 g

Zuckerrübensirup 15 g

Vollei 35 g

Wasser 170 g

Butter, weich 35 g

Gesamt Füllung 700 g

zum Aufstreuen

Haselnüsse, gehackt 100 g

Gesamt zum Aufstreuen 100 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE,
Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 120 g

KIDDY NOISETTE SOFTY 120 g

Haselnüsse, gehackt, geröstet 70 g

Gesamt Dekor 310 g

Verarbeitung:

Den gekühlten Schneckenteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten der Füllung, außer der Butter, mit einem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang verrühren. Zum Schluss die weiche Butter unterrühren und die Füllung quellen lassen. Die Füllung auf den Teig aufstreichen, die gehackten Nüsse aufstreuen und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teigeinwaage: ca. 1.150 g / pro Blech

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten



Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 700 g / pro Blech

Einwaage

Haselnüsse: ca. 100 g / pro Blech

In ca. 5 cm breite Stücke schneiden, jeweils 7 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech: 7 Stück

Garzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 185 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit KIDDY NOISETTE SOFTY und gehackten Haselnüssen dekorieren.

MEISTERTIPP:

Für eine gleichmäßige Aufarbeitung der Schnecken empfiehlt es sich, den Grundteig vor der Weiterverarbeitung zu laminieren.

Die Gebäcke lassen sich auch mit allen anderen KOMPLET-Produkten für Hefeteige herstellen.

Aus Gutem das Beste backen!

