

# Schlemmer-Zimt-Schnecken

## KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

### Teig

HEFETEIG PREMIUM 10, Schnecken,  
Grundrezeptur 1.150 g

Gesamt Teig 1.150 g

### Füllung

CREME TANGO 125 g

MANDELFÜLLUNG 95 g

Zimt, gemahlen 25 g

Rohrzucker, braun 80 g

Zuckerrübensirup 15 g

Vollei 35 g

Wasser 200 g

Butter, weich 125 g

Gesamt Füllung 700 g

### Dekor

Aprikosenkonfitüre 120 g

MAGIC FONDANT, Grundrezept 120 g

Gesamt Dekor 240 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 und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teiginwaage: ca. 1.150 g / pro Blech

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten

Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 700 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

Die abgekühlten Schnecken aprikotieren und mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s.Grundrezept) dünn glasieren.

### 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!*

