

Schlemmer Apfel-Zimt-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10



Rezeptur für 2 Bleche 60 x 10 cm

Teig

KOMPLET Hefeteig Premium 10
Grundrezeptur Schnecken
siehe QR Code



1.150 g

Füllung

KOMPLET Creme Tango	125 g
KOMPLET Mandelfüllung	95 g
Zimt, gemahlen	25 g
Rohrzucker, braun	80 g
Zuckerrübensirup	15 g
Vollei	35 g
Wasser	200 g
Butter, weich	125 g
Gesamtfüllung	700 g

Zum Aufstreuen

Äpfel, frisch, gewürfelt 200 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre 120 g

KOMPLET Magic Fondant 120 g

Äpfel, frisch 60 g

Gesamtdekor 300 g

Gesamtgewicht 2.350 g

Aus Gutem das Beste backen

Schlemmer Apfel-Zimt-Schnecken

KOMPLET Hefeteig Premium 10

Verarbeitung:

Den gekühlten Hefeteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 55 x 50 cm ausrollen.

Alle Zutaten der Füllung, außer der Butter, mit einem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Zum Schluss die weiche Butter unterrühren und die Füllung quellen lassen. Die Füllung auf den Teig aufstreichen, die Äpfel aufstreuen und auf ca. 63 cm aufrollen.

Teigeinwaage:	ca. 1.150 g
Rührzeit Füllung:	ca. 3 Minuten
Quellzeit Füllung:	ca. 10 Minuten
Einwaage Füllung:	ca. 700 g
Einwaage Äpfel:	ca. 200 g

In ca. 4,5 cm breite Stücke schneiden, jeweils 7 Stück auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und mit voller Gare abbacken.

Menge pro Blech:	7 Stück
Garzeit:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	ca. 185 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Die abgekühlten Schnecken apricotieren, mit Fondant aus **KOMPLET Magic Fondant** dünn glasieren und beliebig garnieren.

MEISTERTIPP:

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

Weitere feine Schnecken Rezepturen finden Sie hier:



Aus Gutem das Beste backen



info@komplet.com
www.komplet.com