

Erfolgsrezept

Schnecken neu entdecken!
Rezepturen für jede Jahreszeit.

Sommer



Frühling



Herbst



Winter



Das ganze Jahr **Schnecken**.
Weil sie immer wieder anders
köstlich **schmecken!**



Feiern Sie mit uns und Ihren Kunden „Best of Schnecken“. Seit 20 Jahren schreiben die runden Lieblingsgebäcke eine Erfolgsgeschichte. Die Gründe dafür: Schnecken schmecken allen, mit ihrer besonderen Form sind sie ein toller Hingucker in der Theke – und Schnecken sind echte Verwandlungskünstler!

Entdecken Sie unsere Erfolgsprodukte als Basis und neue Rezepte für das ganze Jahr. Diese Schnecken werden auch Ihrem Umsatz schmecken!



Meister Hefe-Quarkteig

Seit der Markteinführung 1994 garantiert das Original feine Gebäcke mit unvergleichbarer Verzehrfrische. Ihre Kunden lieben genau das an Ihren Gebäcken: die softe Krume, den vollmundigen Geschmack, die einzigartige Verzehrfrische und die leicht milchige Note des Rahmquarks.

Geeignet für alle Prozesse

Flexibilität in der Herstellung

Ein Grundrezept für alle Anwendungen

hohe Vielfalt und Effizienz



Meister Butter-Hefe-Quarkteig – Die neue Generation

Diese moderne und neu entwickelte Backmischung wurde speziell auf die heutigen Produktionszeiten und Auslieferungswege abgestimmt. **Dank neuartiger Rezeptur, speziell behandelter Rohstoffe und der neuen SupraFrische-Technologie haben Gebäcke aus Meister Butter-Hefe-Quarkteig eine extrem softe Krume und bleiben lange frisch und saftig.**

Backtivat Butter GU/GV

Das Original für die Herstellung hochwertiger und unwiderstehlicher Hefefeingebäcke. Für jeden Betriebsablauf einfach, gelingsicher und mit Ihrer individuellen Note:

Höhere Wasserschüttmenge

kostengünstige Herstellung, hervorragende Frischhaltung

Plastische Teige

ideal für maschinelle Verarbeitung

Hohe Gärstabilität

für maximale Sicherheit im Verarbeitungsprozess

*Grundrezepte
für die Schnecken
finden Sie auf
Seite 15*





Grundrezept: Hefe-Quarkteig

Rezept-Nr.: 01249

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Aus allen Zutaten einen Hefe-Quarkteig herstellen.	Meister Hefe-Quarkteig	10.000
Knetzeit: im Spiralknetzer: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten	Hefe	500
	Vollei	1.700
	Wasser	2.300
Teigtemperatur: 26–28 °C			
Teigruhe: ca. 20 Minuten			
	Gesamtgewicht	14.500

Grundrezept: Butter-Hefe-Quarkteig

Rezept-Nr.: 01826

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.	Meister Butter-Hefe-Quarkteig	10.000
Knetzeit: im Spiralknetzer ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten	Hefe	600
	Vollei	1.700
	Wasser	3.300
Teigtemperatur: 26–28 °C			
Teigruhe: ca. 20 Minuten			
	Gesamtgewicht	15.600

Grundrezept: Plunderteig

Rezept-Nr.: 01617

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Alle Zutaten zu einem kühlen, mittelfesten Grundteig verarbeiten.	Weizenmehl Type 550	4.000
Knetzeit: im Spiralknetzer ca. 2 Min. mischen ca. 4 Min. kneten	Backivat GU/GV	800
	Speisesalz	60
	Hefe	240
	Vollei	400
	Wasser, kalt	1.800
Teigtemperatur: ca. 24 °C			
Teigruhe: ca. 20 Minuten, kühl			
Meister Plunderroll-Platte in den Teig einschlagen und 3 einfache Touren geben	Meister Plunderroll-Platte	2.000
	Gesamtgewicht	9.300

Grundrezept: Vario-Schneckenfüllung

Rezept-Nr.: 01144

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Meister Variopan mit dem Vollei und dem Wasser glattrühren und 15 Min. quellen lassen.	Meister Variopan	1.000
	Wasser	300
	Vollei	100
	Gesamtgewicht	1.400

Grundrezept: Softin-Masse

Rezept-Nr.: 01236

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit bis zu einem Litergewicht von ca. 900 g rühren. Rührzeit: 3–5 Minuten Beste Massentemperatur: 18–22 °C	Meister Gold Softin	2.400
	Zucker	2.200
	Vollei	2.200
	Weizenmehl	2.000
	Weizenstärke	800
	Boeson Backpulver	60
	Speisesalz	10
	Gesamtgewicht	9.670

Grundrezept: Streusel

Rezept-Nr.: 01056

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Meister Goldback mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und Backpulver zu Streusel verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.	Meister Goldback	2.500
	Zucker	2.500
	Weizenmehl	3.750
	Boeson Backpulver	20
	Gesamtgewicht	8.770

Grundrezept: Kakao-Streusel

Rezept-Nr.: 01467

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Meister Goldback mit dem Zucker glattarbeiten. Das Weizenmehl mit dem Boeson Backpulver und Kakaopulver mischen, durchsieben und anschließend zu Streusel verarbeiten.	Meister Goldback	2.500
	Zucker	2.500
	Weizenmehl	3.750
	Boeson Backpulver	20
	Kakaopulver	175
	Gesamtgewicht	8.945

Grundrezept: Quarkfüllung „Spezial“

Rezept-Nr.: 01606

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Wasser, Vollei, Speisequark, Schlagsahne und Gewürze in der Maschine glatt laufen lassen. Meister KäsePlus zugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit glatt, aber nicht schaumig rühren.	Wasser	700
	Vollei	1.300
	Speisequark	1.400
	Schlagsahne	200
	Vanille Aroma	15
	Zitronenabrieb, gezuckert	30
	Meister KäsePlus	1.400
	Gesamtgewicht	5.045



Quarschnecken

Rezept-Nr.: 05582

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe Quarkteig (s. Grundrezept)	10.000
Die Quarkfüllung „Spezial“ auf die Teigfläche aufstreichen.	Quarkfüllung „Spezial“ mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	5.000
Die Teigflächen von den Längsseiten her zu einer Rolle aufrollen, in Stücke à 3,0 cm Breite schneiden, auf vorbereitete Bleche setzen mit Streusel bestreuen und auf Gare stellen.	Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	2.500
Bei fast voller Gare ohne Dampf mit geöffnetem Zug abbacken.	Meister Apriko-Gel	1.000
Nach dem Backen mit Meister Apriko-Gel abglänzen.			
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	18.500
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	152



Himbeer-Schnecke

Rezept-Nr.: 06909

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Butter-Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.	Butter-Hefe-Quarkteig mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	4.000
Die Vario-Schneckenfüllung gleichmäßig aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen.	Vario-Schneckenfüllung mit Meister Variofan (s. Grundrezept)	3.000
Anschließend in Stücke von ca. 3 cm Breite schneiden, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.			
Bei 1/2 Gare einen Tupfen (ca. 25 g) Meister Himbeer Füllung aufdressieren.	Meister Himbeer-Füllung	1.700
Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.			
Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.			
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	8.700
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	68

Hefe-Quark-Schnecken-Duett

Rezept-Nr.: 04638

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	4.000
Die Vario-Schneckenfüllung aufstreichen, die Rosinen aufstreuen und von der Längsseite her aufrollen.	Vario-Schneckenfüllung mit Meister Variopan (s. Grundrezept)	1.400
Anschließend in 5 cm breite Stücke schneiden.	Rosinen	600
Jedes Teigstück in der Mitte mit einem Spachtel zu 2/3 einschneiden, zu einer Doppelschnecke auf vorbereitete Bleche auseinander legen und auf Gare stellen.			
Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.	Aprikosenkonfitüre	250
Nach dem Backen aprikotieren, glasieren und mit gehobelten Mandeln bestreuen.	Fondant	350
	Mandeln, gehobelt, geröstet	80
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.680
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	72





Sommerschnecken „Johannisbeer“

Rezept-Nr.: 05484

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig halbieren und beide Stücke auf eine Breite von 45 cm (ca. 2,5 mm stark) ausrollen.	Hefe-Quarkteig Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	14.500
Die Soffin-Masse aufstreichen und die Johannisbeeren aufstreuen.	Soffin-Masse mit Meister Gold Soffin (s. Grundrezept)	6.000
Die Teigflächen von den Längsseiten her aufrollen und in Stücke à 3 cm Breite schneiden.	TK-Johannisbeeren, rot	4.000
Stückgewicht ca. 120 g			
Die Teiglinge in Streusel drücken, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.	Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	4.000
Bei fast voller Gare ohne Dampf abbacken.			
Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant filieren.	Aprikosenkonfitüre	350
	Fondant	400
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	29.250
Backzeit: ca. 14 Min.	Stückzahl	200

Karibikschnecken

Rezept-Nr.: 05579

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig ca. 2,5 mm stark, ca. 45 cm breit ausrollen.	Hefe-Quarkteig Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	14.500
Kokos-Schnecken-Füllung: Meister Kokos mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Min. glattrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.	Kokos-Schnecken-Füllung: Meister Kokos Meister Mailänder Masse Wasser, ca. 40 °C Vollei	3.500 550 600 450
Massentemperatur: ca. 24 °C			
Die Kokosfüllung dünn auf die Teigfläche aufstreichen und die klein geschnittenen Ananasstücke aufstreuen.	Ananasstücke	1.800
Die Teigflächen von den Längsseiten her zu einer Rolle aufrollen, in Stücke à 3 cm Breite schneiden, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.			
Bei fast voller Gare ohne Dampf abbacken.			
Nach dem Backen aprikotieren, glasieren und mit Kokosraspeln bestreuen.	Aprikosenkonfitüre Fondant Kokosraspel, mittel	400 400 400
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	22.600
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	190



Hefe-Quark-Tropic-Schnecke

Rezept-Nr.: 07451

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	2.700
Die Vario-Schneckenfüllung gleichmäßig aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen.	Vario-Schneckenfüllung mit Meister Variopan (s. Grundrezept)	2.000
Anschließend in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und auf Gare stellen.	Meister Tropic-Füllung	1.200
Bei 1/2 Gare die Schnecken in der Mitte eindrücken, ca. 25 g Meister Tropic-Füllung einspritzen und bei 3/4 Gare abbacken .			
Nach dem Backen wie gewünscht ausdekorieren.			
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	5.900
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	47





Mohn-Kirsch-Schnecke

Rezept-Nr.: 07574

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	4.000
Mohnfüllung: Meister Mohn mit den anderen Zutaten gut vermischen und vor der Weiterverarbeitung ca. 15 Minuten quellen lassen. Die Mohnfüllung aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen. In 3 cm breite Stücke schneiden auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.	Mohnfüllung: Meister Mohn Biskuitbrösel Vollei Wasser	1.600 480 480 480
Bei 1/2 Gare einen Tupfen (ca. 20 g) Meister Kirschfüllung extra aufdressieren.	Meister Kirschfüllung extra	1.200
Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken. Nach dem Auskühlen mit Meister Gel Delice abglänzen.	Meister Gel Delice	150
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	8.390
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	60

Karamell-Erdnuss-Schnecke

Rezept-Nr.: 05627

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Plunderteig ca. 45 cm breit, ca. 3,5 mm stark ausrollen.	Plunderteig mit Baktivat GU/GV (s. Grundrezept)	4.000
Karamell-Füllung: American Toffee Cake mit dem Vollei und dem Speiseöl glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.	Karamell-Füllung: American Toffee Cake	1.000
Die Karamell-Füllung auf den Plunderteig aufstreichen und von der Längsseite aufrollen.	Vollei	300
	Speiseöl	300
	Wasser	50
In Stücke á 2,5 cm schneiden, in gehackte Erdnüsse drücken, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.	Erdnüsse	650
Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.			
Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.	Aprikosenkonfitüre	250
	Fondant	250
Ofentemp.: 210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.800
Backzeit: ca. 16 Min.	Stückzahl	48





Topfen-Marillen-Schnecke

Rezept-Nr.: 07572

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Butter-Hefe-Quarkteig ca. 45 breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.	Butter-Hefe-Quarkteig mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	4.000
Die Quarkfüllung „Spezial“ gleichmäßig aufstreichen, die gewürfelten Aprikosen aufstreuen und von der Längsseite her aufrollen.	Quarkfüllung „Spezial“ mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	3.000
Anschließend in Stücke von ca. 3 cm Breite schneiden, in den Sommerstreusel drücken, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.	Aprikosen, getrocknet	750
Sommerstreusel: Meister Knusper , Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen, anschließend das Speiseöl unterarbeiten.	Sommerstreusel: Meister Knusper	80
Bei 3/4 Gare abbacken.	Hagelzucker	240
	Mandeln, gehobelt	240
	Speiseöl	40
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	8.350
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	64

Lebkuchen-Schnecke

Rezept-Nr.: 06450

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die Mandeln mit ca. 60 °C heißem Wasser überbrühen und ca. 15 Minuten quellen lassen. Anschließend die Marzipanrohmasse mit den Mandeln glatt arbeiten.	Mandeln Marzipanrohmasse	3.600 2.150
Die Mandel-Marzipanmasse und die Meister Vari Flakes Zimt vorsichtig unter den Butter Hefe-Quarkteig arbeiten.	Meister Vari Flakes Zimt	1.550
Den Teig in Stücke à 7.600 g abwiegen, etwas lang formen und zum Durchkühlen in den Froster stellen.	Butter-Hefe-Quarkteig mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	15.600
Backfüllung: Meister Variopan und das Lebkuchengewürz mit Wasser und Eiern glatt rühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.	Backfüllung: Meister Variopan Lebkuchengewürz	4.600 125
Den gekühlten Teig ca. 45 cm breit, ca. 3,5 mm stark ausrollen und 2.150 g Backfüllung aufstreichen.	Vollei	925
Die Teigfläche von der Längsseite her aufrollen und in Stücke à 3 cm Dicke schneiden (Gewicht ca. 110 g).	Wasser	925
Die Schnecken in Kakao-Streusel drücken, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.	Kakaostreusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	3.750
Bei fast voller Gare abbacken.			
Nach dem Backen noch warm mit Butterfett abstreichen und mit Zimtzucker bestreuen.	Butterfett Zimtzucker	1.500 750
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	35.475
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	255





Pflaumen-Zimt-Schnecke

Rezept-Nr.: 07575

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	4.000
Zimtfüllung: Die Meister Zimtfüllung mit dem Vollei und dem Wasser glattrühren. Die Füllung vor dem Weiterverarbeiten ca. 60–120 Min. quellen lassen. Die Zimtfüllung aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen. In 3 cm breite Stücke schneiden auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.	Zimtfüllung: Meister Zimtfüllung Volley Wasser	1.000 550 650
Bei 1/2 Gare einen Tupfen (ca. 25 g) Meister Pflaumentfüllung aufdressieren.	Meister Pflaumentfüllung	1.600
Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.			
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	7.800
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	64



Weihnachts-(Advents-) Schnecken Rezept-Nr.: **05951**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	3.300
Feine Nussfüllung: Meister Nuss mit Wasser glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Die Nussfüllung aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen. In 3 cm breite Stücke schneiden und auf vorbereitete Bleche legen.	Feine Nussfüllung: Meister Nuss Wasser	1.150 450
Nussecken-Masse: Die Zutaten miteinander glatt rühren und ca. 30 Min. quellen lassen. Je Schnecke 25 g Nussecken-Masse mit einem Spritzbeutel oder Eispotionierer (1/40 l) mittig auftragen und auf Gare stellen.	Nussecken-Masse: Meister Nussecken Wasser, ca. 40 °C	1.250 250
Bei voller Gare abbacken. Nach dem Auskühlen je zur Hälfte mit aufgelöster Meister Haselnuss-Glasur absetzen.	Meister Haselnuss-Glasur	900
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	7.300
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	60

Fachliche Hotline Feinback:
0800 418 418 -1 (freecall)
hotline.feinback@csmbakerysolutions.com
www.meistermarken-ulmerspatz.de