



## Mega Pistazien-Schnecke

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig, Meister Mandelmasse  
Hefe-Quarkteiggebäck mit Mandel-Pistazienfüllung

**Rezept-Nr.: 08009**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 48

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Butter-Hefe-Quarkteig "extra saftig" (s. Grundrezept)	3,750	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 x 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
<b>Pralinenfüllung:</b>		<b><u>Pralinenfüllung</u></b>
<b>Meister Mandelmasse</b>	1,400	<b>Alle</b> Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.
Mandelgrieß, geröstet	0,140	
Weizenmehl Type 550	0,280	
Vollei	0,150	
Aromapaste Pistazie	0,100	
Lebensmittelfarbe "Pistaziengrün"	0,030	
<b>Meister Goldcreme</b>	0,150	
		Die Pralinenfüllung aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alu-Bleche mit hohem Rand 60 x 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 x 8 Stücke auflegen und auf Gare stellen.
		<b>Bei 1/2 Gare abbacken.</b>
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	Nach dem Backen direkt mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
<b>Topping:</b>		<b><u>Topping:</u></b>
<b>Meister eisella Krem</b>	0,480	Die temperierte <b>Meister eisella Krem</b> mit <b>Meister</b>
<b>Meister Nugafüll</b>	0,480	<b>Nugafüll</b> glattrühren.
		Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit gehackten Pistazien bestreuen.
Pistazien, gehackt	0,050	

**Backtemperatur Stikkenofen: 165°C**

**Gesamtgewicht: 7,160 kg**

**Ofentemp.: 185 °C (55 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 26 Min.**