



Mega Zitronen-Schnecke

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig, Meister Zitronenfüllung
Hefe-Quarkteiggebäck mit Zitronenfüllung

Rezept-Nr.: 08010

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.
Schneckenkrem "Spezial": Meister Vanillekrem "Super"	0,400	<p>Schneckenkrem "Spezial": Meister Vanillekrem "Super" mit Meister Eiweiß-Mix mischen. Anschließend mit dem Wasser zu einer glatten Kream verrühren.</p>
Meister Eiweiß-Mix	0,080	
Wasser	1,000	
Meister Zitronenfüllung	0,500	<p>500 g Schneckenkrem "Spezial" entnehmen und mit der Meister Zitronenfüllung glatt arbeiten.</p> <p>Die restliche Schneckenkrem "Spezial" und die Zitronen-Schneckenkrem im Wechsel je 4 Streifen der Länge nach auf den ausgerollten Teig auftragen und mit der Palette leicht, aber nicht vollständig, flachstreichen.</p> <p>Anschließend 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.</p> <p>Je Blech 2 x 8 Stücke auflegen und auf Gare stellen.</p> <p>Bei 1/2 Gare abbacken.</p>
Meister Gel Neutral	0,150	Nach dem Backen direkt mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Topping: Meister eisella Kream	0,770	<p>Topping: Die temperierte Meister eisella Kream mit Meister Sahnessa Zitrone glattrühren.</p>
Meister Sahnessa Zitrone	0,190	
Hagelzucker	0,050	Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backtemperatur Stikkenofen: 165°C

Gesamtgewicht: 6,890 kg

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

Backzeit ca.: 26 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

04.01.2024