



Butter Stollenstrudel

Meister Apfelfüllung

Butter-Hefe-Quarkteiggebäck

Rezept-Nr.: 00170

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 162

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Butter-Hefe-Quarkteig mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	10,000	Nach der Teigruhe die am Vortag gereinigten und mit Rum getränkten Früchte vorsichtig unter den Teig arbeiten. In Stücke à ca 4.600 g teilen, rund und etwas langwirken und kurz entspannen lassen.
Früchtemischung:		
Rosinen/Sultaninen	2,100	
Zitronat (Bäko Grüne Zitrone 3mm)	0,650	
Orangeat	0,250	
Mandeln, gehackt, geröstet	0,800	
Rum 38%	0,200	Jedes Stück auf 162 x 44 cm (Teigstärke ca. 3,5 mm) ausrollen und der Länge nach in Streifen à 22 cm Breite schneiden.
Meister Saftin Apfel	0,175	Meister Saftin-Apfel und Zimt unter die Meister Fruchtfüllung Apfel rühren, mit der Lochtülle Nr. 14 auf 10 cm Breite mehrere Streifen mittig aufspritzen und beide Seiten überklappen. Mit dem Teigschaber 6 cm breite Stücke abstechen, mit dem Schluß nach unten auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare abbacken.
Zimt	0,030	
Meister Fruchtfüllung Apfel	6,000	
Dekor:		
Butterfett	0,400	Nach dem Backen mit aufgelöstem Butterfett bestreichen, in
Zimtzucker	1,000	Zimtzucker drücken und mit Puderzucker besieben.
Puderzucker	0,100	

Gesamtgewicht: 21,705 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 12 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Maximilian Hartlieb.

Telefon: +49-160 365 8905 E-Mail: Maximilian.Hartlieb@csmingredients.com.

24.07.2023