



## 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.
<b>Meister Saftin Apfel</b>	0,175	<b>Meister Saftin-Apfel</b> und Zimt unter die <b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> 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.  <b>Bei 3/4 Gare abbacken.</b>
Zimt	0,030	
<b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b>	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