



## Karamell-Erdnuss-Schnecke

**Rezept-Nr.: 00173**

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Butter-Hefe-Quarkteig mit Karamell-Rührmasse (24%) und Erdnüssen (11%)

Anzahl Stücke: 48

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Butter-Hefe-Quarkteig mit Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	4,000	Den Butter-Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 3,5 mm stark ausrollen.
Karamell-Rührmasse: <b>American Toffee Cake</b>	1,000	<b>Karamell-Füllung:</b> <b>American Toffee Cake</b> mit dem Vollei und dem Speiseöl glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.
Vollei	0,350	
Speiseöl: Raps	0,300	
Erdnüsse	0,650	Die Karamell-Füllung auf den Butter-Hefe-Quarkteig aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen. In Stücke á 2,5 cm schneiden, in gehackte Erdnüsse drücken, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.
Aprikosenkonfitüre	0,250	<b>Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.</b>
Fondant	0,250	Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant abfilieren.

**Gesamtgewicht: 6,800 kg**

**Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 16 Min.**

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

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

26.07.2023