



Pflaumen-Zimt-Schnecke

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig

Hefe-Quarkteiggebäck mit Zimtfüllung u. Pflaumenfruchtzubereitung

Rezept-Nr.: 07575

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 64

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Butter-Hefe-Quarkteig mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	4,000	Den Hefe-Quarkteig ca. 45 cm breit, ca. 2,5 mm stark ausrollen.
Zimtfüllung II für Schnecken mit Meister Zimtfüllung (s. Grundrezept)	2,200	Die Zimtfüllung aufstreichen und von den Längsseiten her aufrollen. In Stücke à 3,0 cm Breite schneiden, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.
Meister Pflaumen-Füllung	1,600	Bei 1/2 Gare einen Tupfen (ca. 25 g) Meister Pflaumenfüllung aufdressieren.

Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken.

Nach dem Backen wie gewünscht ausdekorieren.

Gesamtgewicht: 7,800 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