



Zimt-Konfekt

Meister Hefe-Quarkteig

Hefe-Quarkteiggebäck mit Zimtflocken

Rezept-Nr.: 05312

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 106

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Vari Flakes Zimt	1,100	Die Meister Vari Flakes Zimt am Ende der Knetzeit vorsichtig unter den Teig laufen lassen.
Hefe-Quarkteig	7,250	Den Teig in Stücke von ca. 2.000 g teilen, rund und etwas langwirken und kurz entspannen lassen. Die Teigstücke auf eine Größe von ca. 60 x 40 cm ausrollen (ca. 5 mm stark), auf mit Boeson Trennwax gefettete Bleche legen und für ca. 10 Minuten in den Froster stellen. Die angefrorenen Teigplatten mit Meister Goldbiskin Next bestreichen, in Stücke à ca. 3,5 x 3,5 cm schneiden (z.B. mit einem "RuckZuck") und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Dampf abbacken. Nach dem Backen das Zimtkonfekt noch warm mit Meister Goldbiskin Next abstreichen, in Stücke brechen und in Zimtzucker wälzen.
Meister Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)		
Meister Goldbiskin Next	1,700	
Zimtzucker	1,700	

Gesamtgewicht: 11,750 kg

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

Backzeit ca.: 13 Min.

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

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

20.06.2023