



Nuss-Teegebäck, extra zart

Meister Goldback

Mürbeteiggebäck mit (6%) Haselnüssen

Rezept-Nr.: 05316

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 70

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	3,750	Das Weizenmehl mit dem Boeson Backpulver versieben. Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und zum Absteifen kühl stellen.
Boeson Backpulver	0,025	
Meister Goldback	2,500	Den Nuss-Mürbeteig ca. 3,5 mm stark ausrollen und mit der entsprechenden Ausstechmatte Kipfel, Herzen, Sterne usw. ausstechen. Mit Eistreiche bestreichen oder besprühen, mit z.B. Hagelzucker und/oder Mandeln bestreuen und abbacken.
Puderzucker	1,000	
Speisesalz	0,010	
Vollei	0,250	
Haselnüsse, geröstet, gemahlen	0,450	

Gesamtgewicht: 7,985 kg

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

Backzeit ca.: 10 Min.

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

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

20.06.2023