



**Schoko-Kandis-Teegebäck**

Meister Goldback  
Mürbeteiggebäck

**Rezept-Nr.: 05318**

Erprobtes Artikelrezept  
Feingebäcke  
Anzahl Stücke: 78

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	3,750	Das <b>Boeson Backpulver</b> mit dem Weizenmehl versieben und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
<b>Boeson Backpulver</b>	0,025	
<b>Meister Goldback</b>	2,500	Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen etwas kühl stellen.
Puderzucker	1,000	
Speisesalz	0,010	
Kakaopulver, fettarm	0,300	
Kandis, braun, fein	0,470	
Vollei	0,250	
<b>Meister KaraMandel</b>	0,500	Den Schoko-Kandis Mürbeteig 3 - 4 mm stark ausrollen, und mit der entsprechenden Ausstechmatte ausstechen.
		Mit Wasser oder Ei besprühen und mit <b>Meister Karamandel</b> bestreuen und abbacken.

**Gesamtgewicht: 8,805 kg**

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

**Backzeit ca.: 10 Min.**