



## Mega Zimt-Schnecke

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig, Meister Zimtfüllung  
Hefe-Quarkteiggebäck mit Zimtfüllung

**Rezept-Nr.: 08007**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 48

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Butter-Hefe-Quarkteig "extra saftig" (s. Grundrezept)	3,750	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 x 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Zimtfüllung: <b>Meister Zimtfüllung</b>	0,850	<b>Zimtfüllung:</b> Meister Zimtfüllung mit Vollei und Wasser glattrühren.
Vollei	0,470	Größere Mengen ca. 1 Min. bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Besen oder Flachrührer glatt, aber nicht schaumig rühren.
Wasser	0,510	Die Füllung vor dem Weiterverarbeiten ca. 60-120 Min. quellen lassen.
Rosinen/Sultaninen	0,375	Die Zimtfüllung aufstreichen, die gereinigten Rosinen aufstreuen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alu-Bleche mit hohem Rand 60 x 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 x 8 Stücke auflegen und auf Gare stellen.
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	<b>Bei 1/2 Gare abbacken.</b> Nach dem Backen direkt mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
Topping: <b>Meister eisella Krem</b>	0,960	<b>Topping:</b> Die temperierte <b>Meister eisella Krem</b> mit gemahlenem Zimt glattrühren.
Zimt	0,010	
Dekorpuder	0,050	Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen.
Zimt	0,002	Dekorpuder mit dem Zimt vermischen und die Schnecken absieben.

**Backtemperatur Stikkenofen: 165°C**

**Gesamtgewicht: 7,127 kg**

**Ofentemp.: 185 °C (55 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 26 Min.**