



Mega Buchtel "Schoko-Schoko"

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig, Meister Vanillekrem Super

Rezept-Nr.: 08150

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 28

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	0,200	Die Meister Feine Schokoladen-Tropfen unter den Teig laufen lassen. Den Teig rund stoßen und etwas entspannen lassen. Abpressen (30er Teilung) und rund wirken. Die Teiglinge in 2 Reihen à 7 Stück auf zwei vorbereitete Bleche (ca. 60 x 20 cm, mit hohem Rand) legen und auf Gare stellen.
Schoko-Butter-Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	2,000	
Kakaocreme-Füllung:		<u>Kakaocreme-Füllung:</u>
Meister Vanillekrem "Super"	0,335	Meister Vanillekrem Super mit dem Wasser und dem Vollei in der Maschine ca. 2 Min. glatt rühren.
Wasser	0,375	
Vollei	0,335	
Meister Schokata	0,375	Die temperierte Meister Schokata zum Schluss unterlaufen und ca. 20 Minuten absteifen lassen.
Kakao-Streusel	0,300	In die Vertiefung je ca. 50 g Kakaocreme-Füllung einspritzen und je Blech 150 g Kakao-Streusel aufstreuen.
Meister Gel Neutral	0,100	Bei 3/4 Gare ohne Dampf abbacken. Nach dem Backen mit Meister Gel-Neutral abglänzen.

Gesamtgewicht: 4,020 kg

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

Backzeit ca.: 17 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Gesa Lange.

Telefon: E-Mail: gesa.lange@csmingredients.com.

15.01.2026