

Mandel-Schnecken

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10, Schnecken,
Grundrezeptur 1.150 g

Gesamt Teig 1.150 g

Füllung

MANDELFÜLLUNG 450 g

Wasser 180 g

Vollei 90 g

Gesamt Füllung 720 g

zum Aufstreuen

Rumsultaninen, Grundrezept 150 g

Gesamt zum Aufstreuen 150 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE,
Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 120 g

Mandeln, gestiftet, geröstet 50 g

Gesamt Dekor 170 g

Verarbeitung:

Den gekühlten Schneckenteig nach der Teigruhe ca. 2,5 mm dünn auf ca. 60 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten der Füllung mit einem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren und quellen lassen. Die Füllung auf den Teig streichen, mit den Rum-Sultaninen (s. Grundrezept) bestreuen und auf ca. 70 cm aufrollen.

Teigeinwaage: ca. 1.150 g / pro Blech

Rührzeit Füllung: ca. 3 Minuten

Quellzeit Füllung: ca. 10 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 720 g / pro Blech

Einwaage

Rum-Sultaninen: ca. 150 g / pro Blech

In ca. 5 cm breite Stück schneiden und 2 x 7 Stück

auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) legen.

Anschließend mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech: 14 Stück / pro Blech

Garzeit: ca. 60 Minuten



Backtemperatur: ca. 185 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE abglänzen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

MEISTERTIPP:

Für eine gleichmäßige Aufarbeitung der Schnecken empfiehlt es sich, den Grundteig vor der Weiterverarbeitung zu laminieren.

Die Gebäcke lassen sich auch mit allen anderen KOMPLET-Produkten für Hefeteige herstellen.

Aus Gutem das Beste backen!

