

Mohn-Schnecken

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10, Schnecken,
Grundrezeptur 1.150 g

Total Teig 1.150 g

Füllung

MOHNFÜLLE TROCKEN 250 g

CREME TANGO 40 g

Brösel 70 g

Wasser 135 g

Vollei 130 g

Apfelmus 75 g

Total Füllung 700 g

zum Aufstreuen

Rumsultaninen, Grundrezept 150 g

Total zum Aufstreuen 150 g

Auflage

MÜRBS+STREUSEL, Butterstreusel,
Grundrezept 100 g

Butter, weich 50 g

Total Auflage 150 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre 120 g

MAGIC FONDANT, Grundrezept 120 g

Total Dekor 240 g

Method of use:

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 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. 700 g / pro Blech
Einwaage

Rum-Sultaninen: ca. 150 g / pro Blech

In ca. 5 cm breite Stücke schneiden und 2 x 7 Stück auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) legen. Mit Streuseln aus MÜRBS + STREUSEL (s. Grundrezept) bestreuen und mit voller Gare abbacken.

Menge/Blech: 14 Stück / pro Blech

Einwaage Streusel: ca. 150 g / pro Blech

Garzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 185 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Die abgekühlten Schnecken aprikotieren und mit Fondant aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) überspindeln.

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.

