



## Haselnuss-Müsli-Törtchen

Rezept-Nr: 9091

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
<b>Rührmasse</b>			
UNIFERM RoyalRühr	1,500 kg	kg	€
Vollei	0,825 kg	kg	€
Speiseöl	0,750 kg	kg	€
UNIFERM Haselnussback	0,400 kg	kg	€
Kakaopulver	0,025 kg	kg	€
Wasser, ca.	0,350 kg	kg	€
<b>Auflage</b>			
Kürbiskerne	0,130 kg	kg	€
Sonnenblumenkerne	0,130 kg	kg	€
MANI-mix	0,130 kg	kg	€
Mandeln, geröstet und gehackt	0,130 kg	kg	€
<b>Dekoration</b>			
Walnüsse, halbiert	0,230 kg	kg	€
<b>Gesamtmenge:</b>	<b>4,600 kg</b>	<b>kg</b>	<b>€</b>

## Herstellungshinweis:

Aufarbeitung	Grundparameter	Betriebsparameter
Rührzeit	ca. 5	
Geschwindigkeit	langsam	
Formgröße	18er Ring	
Einwaage	0,500	
Auflage	Mischung aus MANI-mix, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und gehackten Mandeln	
Backzeit	ca. 35-40	
Backtemperatur	ca. 180	

## Aufarbeitung:

UNIFERM RoyalRühr, Vollei, Speiseöl, Kakaopulver, UNIFERM Haselnussback und Wasser ca. 5 min mit einem groben Besen bei langsamer bis mittlerer Geschwindigkeit rühren.

Anschließend 18er Ringe leicht fetten und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche stellen. Pro Ring ca. 0,500 kg der fertigen Rührmasse einfüllen und etwas glattstreichen.

Die Ölsaaten, Nüsse und Mandeln mit MANI-mix mischen und pro Ring 0,070 kg von der Mischung aufstreuen.

Abschließend mit halben Walnüssen dekorieren und backen.

## TIPP:

Beim Anrühren einer größeren Masse sollte die Rührzeit ggf. verlängert werden.

## 100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 2.343 kJ / 560 kcal

Eiweiß	8,5 g
Kohlenhydrate	40,5 g
davon Zucker	21,1 g
Fett	38,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,6 g
Ballaststoffe	2,6 g
Natrium	0,4 g
Broteinheiten	3,4 BE