

SCHNECKEN ZUM BACKEN

2204191 SCHNECKE MIT BELGISCHER SCHOKOLADE



	95 g		Ø 11 cm
	2x30		56
	30 Min.		12.5%
	200°C		170°C für 17-19 Min.

Strudel aus laminiertem Hefeteig, hergestellt mit Butter (12,5%), Vanillepuddingcreme und Stückchen belgischer Schokolade.

4208238 ZIMT-SCHNECKE



AUF ANFRAGE

	95 g		Ø 9 cm
	2x40		48
	30 Min.		
	210-220°C		180°C für 12-16 Min.

Knuspriger Plundergebäckstrudel, sichtbar gefüllt mit einer Zimtcreme (25%) und mit Zucker bestreut.

4208254 SCHNECKE MIT ROSINEN UND PUDDING



AUF ANFRAGE

	95 g		Ø 10,5 cm
	2x30		48
	30 Min.		
	210-220°C		180°C für 12-16 Min.

Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter, gefüllt mit Vanillepuddingcreme und saftigen Rosinen.

2204192 SCHNECKE MIT ZUCKERPERLEN



	100 g		Ø 10 cm
	2x30		56
	30 Min.		12.5%
	200°C		170°C für 17-19 Min.

Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter, dekoriert mit Zuckerperlen.

2204190 BUTTER-ROSINENSCHNECKE



	100 g		Ø 9,5 cm
	2x30		56
	30 Min.		12%
	200°C		170°C für 17-19 Min.

Klassischer Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter (12%), gefüllt und garniert mit Rosinen.

2505163 BUTTER-ROSINENSTANGE



	100 g		13,5 cm
	2x40		48
	30 Min.		13%
	200°C		170°C für 17-19 Min.

Lange (rechteckige) Schnecke aus laminiertem Hefeteig mit Butter (13%), Vanillepuddingcreme und Rosinen.

