

Apfelschnitten

800g Zuckerteig Standard	
300g Apfelmarmelade	<i>oder Aprikosenmarmelade</i>
1'600g Apfelwürfel	
140g Butter Block	 Masse
200g Zucker	
120g Mandelmasse 1:1	
10g Zitronenschale	
6g Zimt	schaumig rühren
100g Eier	 begeben
400g Weissmehl Typ 400	
14g Backpulver	
300g Milch	darunter mischen
200g Sultaninen	begeben
120g Apricoture	
200g Gelée klar	

Herstellung: Zuckerteig 3.5 mm ausrollen, auf Blech abschieben und stupfen. Mit 150 g Apfelmarmelade bestreichen. Mit Rahmen (30 x 30 cm) umstellen, Masse in den Rahmen einfüllen, Apfelwürfel auflegen und backen.