

Apfelschnitten

Do, 29. Apr 2010

Bereich Konditorei **Herkunft** Rlichemont Produktion
Produktegruppe 4 Konditorei **Rezeptnummer** 21

60 **Stückzahl** **Einlage** 70 g
64 min. **Arbeitszeit** **Endgewicht** 65 g

800g Zuckerteig Standard

300g Apfelmarmelade

oder Aprikosenmarmelade

1'600g Apfelwürfel

140g Butter Block

 **Masse**

200g Zucker

120g Mandelmasse 1:1

10g Zitronenschale

6g Zimt

schaumig rühren

100g Eier

 begeben

400g Weismehl Typ 400

14g Backpulver

300g Milch

darunter mischen

200g Sultaninen

begeben

4'190 g Total Rohmaterialien 1

120g Apricoture

200g Gelée klar

320 g Total Rohmaterialien 2

Backtemperatur 205 °C

Backzeit 30 Minuten

Programm 4

Backinfos

zusätzliche Backinfos

Herstellung

CCP

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

Fertig stellen: Aprikotieren, gelieren und in Stücke von 5 x 6 cm schneiden.

Legende: X als CCP definiert