

Apfelschnitten

Produktgruppe	4 Konditorei	Herkunft	Richemont Produktion
Bereich	Konditorei	Herkunftsland	Schweiz

400g	800g Zuckerteig Standard	
150g	300g Apfelmarmelade	<i>oder</i> <i>Aprikosenmarmelade</i>
800g	1'600g Apfelwürfel	
70g	140g Butter Block	 Masse
100g	200g Zucker	
60g	120g Mandelmasse 1:1	
5g	10g Zitronenschale	
3g	6g Zimt	schaumig rühren
50g	100g Eier	 beigeben
200g	400g Weissmehl Typ 400	
7g	14g Backpulver	
150g	300g Milch	darunter mischen
100g	200g Sultaninen	beigeben

2'095 g 4'190 g Total Rohmaterialien 1

60g	120g Apricoture
100g	200g Gelée klar

160 g 320 g Total Rohmaterialien 2

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.

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

Backinfos

30	Minuten	zusätzliche Backinfos
205	°C	

Programm	4
----------	---

Nährwerte pro 100 Gramm

265 Kilokalorien (kcal)	3,5 g Proteine	45,1 g Kohlenhydrate
1107 Kilojoule (kj)	7,7 g Fette	43,1 g Wasser