

# Apfelschnitten

Do, 29. Apr 2010

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

30	60	<b>Stückzahl</b>	<b>Einlage</b>	70 g
40 min.	64 min.	<b>Arbeitszeit</b>	<b>Endgewicht</b>	65 g

400g 800g Zuckerteig Standard

150g 300g Apfelmarmelade

*oder Aprikosenmarmelade*

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

 begeben

200g 400g Weismehl Typ 400

7g 14g Backpulver

150g 300g Milch

darunter mischen

100g 200g Sultaninen

begeben

**2'095 g 4'190 g Total Rohmaterialien 1**

60g 120g Apricature

100g 200g Gelée klar

**160 g 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