

Apfelschnitten



Bereich

Konditorei

Gruppe

4 Konditorei

Herkunft

Richemont Produktion

Rezeptnummer

Arbeitszeit 63.5 min.

Teigeinlage 69.8333333 g / 60

- 800g Zuckerteig Standard
- 300g Apfelmarmelade
- 1'600g Apfelwürfel
- 140g Butter Block ❄️
- 200g Zucker
- 120g Mandelmasse 1:1
- 10g Zitronenschale
- 6g Zimt
- 100g Eier ❄️
- 400g Weismehl Typ 400
- 14g Backpulver
- 300g Milch
- 200g Sultaninen

4'190 g Total Rohmaterialien 1

- 120g Apricoure
- 200g Gelée klar

320 g Total Rohmaterialien 2

Backinformationen

zusätzliche Backinfos

Zeit	30 min.	
Temperatur	205	°C
Unterhitze	205	
Programm	4	

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, gelieren und in Stücke von 5 x 6 cm schneiden.

Nährwerte pro 100 Gramm

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

Sortiment

- A
- B
- C
- Filiale Mond
- Winter

- 1 Januar
- 2 Februar
- 3 März
- 4 April
- 5 Mai
- 6 Juni
- 7 Juli
- 8 August
- 9 September
- 10 Oktober
- 11 November
- 12 Dezember
- 13 Jahresartikel

26.04.2010