



UrDinkel-Apfelkuchen

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Fruchtfüllung Apfel, Meister Variopan
Dinkelrührmassengebäck mit einer Apfelfruchtzubereitung (18%)

Rezept-Nr.: 07091

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Urdinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3,000	Zwei Alu-Bleche mit Rand, ca.60 x 20 cm, fetten, mehlieren und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Alu-Blech 1.500 g Urdinkelrührmasse auftragen und verstreichen.
Vario-Backfüllung mit Meister Variopan (s. Grundrezept)	0,600	Zuerst die Vario-Backfüllung mit einer Lochtülle (Ø 8 mm) diagonal auf die Urdinkel-Rührmasse aufspritzen.
Rosinen/Sultaninen Meister Fruchtfüllung Apfel	0,100 1,000	Danach die Rosinen unter die Meister Fruchtfüllung Apfel rühren und entgegengesetzt zur Backfüllung diagonal mit einer Lochtülle (Ø 14 mm) aufspritzen.
Urdinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,600	Je 300 g Urdinkel-Streusel und 50 g gestiftete Mandel aufstreuen und abbacken.
Mandeln, gestiftet	0,100	Nach dem Auskühlen in gewünscht große Stücke, z. B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 5,400 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 45 Min.