



Lustige Apfelballen

Meister Berliner Tradition, Meister Brand
Siedegebäck mit Apfelstücken (22%)

Rezept-Nr.: 05455

Erprobtes Artikelrezept
Feingebäcke

Anzahl Stücke: 100

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Berlinerteig mit Meister Berliner Tradition (s. Grundrezept)	6,000	Den Berlinerteig zu 2 Stücken à 3.000 g abwägen, entspannen lassen und jeweils auf 125 x 50 cm ausrollen.
Brandmasse: Meister Brand Wasser, ca. 30 °C Vollei	0,500 0,900 0,200	Brandmasse: Meister Brand mit dem Wasser und den Eiern ca. 5 Min. mit einem groben Besen oder Flachrührer bei langsamer Gangart glattrühren.
Apfelstücke, geschält, frisch (gehackt)	1,800	Auf jede Teigfläche mit einer Lochtülle Nr. 4, ca. 800 g Brandmasse in Streifen aufspritzen, 900 g gehackte Äpfel und wenn gewünscht 100 g Rosinen aufstreuen. Die Teigflächen von der Längsseite her aufrollen und jede Rolle in 50 Stücke à ca. 2,5 cm Breite schneiden. Auf gefettete Bleche setzen, etwas flachdrücken und auf Gare stellen.
Meister Goldbiskin Next	0,900	Bei 3/4 Gare etwas absteifen lassen und im Biskin-Bad bei 175 °C abbacken. Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 10,300 kg

Siedetemperatur: 175 °C

Backphasen: 180 sec. / 180 sec. / 60 sec. / 30 sec.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

06.09.2022