



Gedeckter Apfelkuchen, vegan

Meister Karamellfix

Rezept-Nr.: 07793

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix (s. Grundrezept)	1,600	Den Mürbeteig, vegan ca. 5 mm stark ausrollen, in ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm legen, stippen, mit einer Vorstellschiene versehen und ca. 12 Minuten bei 190 °C backen.
Meister Fruchtfüllung Apfel Rosinen/Sultaninen Zimt	4,000 0,150 0,005	Die Meister Fruchtfüllung Apfel mit Sultaninen und Zimt mischen und auf den Mürbeteig aufstreichen.
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix (s. Grundrezept)	1,150	Den Mürbeteig für den Deckel ca. 3,5 mm stark ausrollen, stippen, auf die Apfelfüllung auflegen und mit etwas Wasser bestreichen.
Meister Karamellfix Mandeln, gehackt Mandeln, gehobelt	0,250 0,125 0,125	Meister Karamandel mit den Mandeln mischen, auf den Mürbeteig aufstreuen und mit etwas Schwaden abbacken. Nach dem Backen in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 7,405 kg

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

Backzeit ca.: 55 Min.

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

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

07.09.2022