BRATAPFEL KUCHEN

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

Dethmers RSK 30

BRATAPFELKUCHEN

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK 30	5.350 g
Zucker	5.350 g
Buchweizenmehl	4.350 g
Zimtflakes	1.000 g
Rosinen, kleinbeerig	1.000 g
Speiseöl	7.000 g
Wasser	7.000 g

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren Maschinengang	2-3 Min.	Einwaage für ein Blech 60 x 40 cm	3.100 g
Backtempertur ca.	180° C	Backzeit ca.	50 Min.

Zutaten für die Puddingcreme

Dethmers Kaltcremepulver	5.350 g
Marzipanrohmasse, geschmeidig	5.350 g
Wasser, warm	4.350 g

Alle Zutaten ca. 3 Minuten zusammen aufschlagen und mit großer Lochtülle als Tupfen auf die Rührmasse verteilen.

Zutaten für den Belag

Frischäpfel, gewürfelt	5.350 g
Mandeln, gestiftet	5.350 g
Zucker	4.350 g

Die Zutaten nacheinander auf die Rührmasse gleichmäßig verteilen.

Verarbeitungshinweise

Bleche 60 x 40 cm vorbereiten, Schienen vorsetzen und ca. 100 g Streusel pro Blech aufstreuen. Die Rührmasse auf den Blechen verteilen, glattstreichen, wie angegeben herstellen und abbacken. Den ausgekühlten Kuchen aprikotieren.

Back Dich glücklich.