

BRATAPFEL KUCHEN

BRATAPFELKUCHEN

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK 30	500 g
Zucker	500 g
Buchweizenmehl	500 g
Speiseöl	650 g
Wasser	650 g
Gesamtteiggewicht	2.800 g
Zimtflakes oder Schokodrops	100 g
Rosinen kleinbeerig	100 g

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren Maschinen-	Einwaage für ein Blech		
gang mit grober Rute 2-3 Min.	60 x 40 cm	3.000 g	
Backtempertur ca. 180° C	Backzeit ca.	50 Min.	

Zimtflakes, Schokodrops, Rosinen kurz unter die Masse laufen lassen

Zutaten für die Puddingcreme

Dethmers Kaltcremepulver	200 g
Marzipanrohmasse, geschmeidig	300 g
Wasser, warm	500 g
Gesamtteiggewicht	1.000 g

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

Zutaten für den Belag

Frischäpfel, gewürfelt	1.000 g
Mandeln, gestiftet	60 g
Zucker	100 g

Die Zutaten nacheinander auf die Rührmasse gleichmäßig verteilen.



Dethmers RSK 30

BRATAPFEL

KUCHEN

BRATAPFELKUCHEN

Arbeitsweise

Bleche 60 x 40 cm vorbereiten, die Rührmasse einfüllen und darauf verstreichen. Die Puddingcreme als Tupfen gleichmäßig aufspritzen. Äpfel, Mandeln und Zucker aufstreuen. Den Kuchen abbacken und nach dem Auskühlen aprikotieren.

TIPP:

Um eine bessere Stabilität des Bodens zu erreichen, ein wenig Streusel auf dem Blech verteilen.