

Altdeutsche Apfelschnitte



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 1.500g Rührmasse, hell "Jogosoff" (Art. 93259)
- 750g Wasser
- 600g Speiseöl
- 1.600g Apfelstücke
- 150g Mandeln, gehobelt
- 150g Butter, aufgelöst
- 100g Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten der Rührmasse (Wasser und Speiseöl) im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse auf ein vorbereitetes Blech (Art. 93266) gleichmäßig aufstreichen. Danach die Apfelstücke gleichmäßig auf die Masse verteilen, die Mandeln aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 180°C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Nach dem Backen mit der flüssigen Butter abstreichen und den Zucker aufstreuen. Anschließend in gewünschten Stücke einteilen und schneiden (z.B. 10x6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech).

