

Dinkel-Bratapfelschnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	750 g
Wasser	375 g
Speiseöl	300 g
Gesamt Basismasse	1.425 g

Cremeauflage

CREME PATISSIERE	100 g
Wasser	250 g
PERSIPAN MAKRONENMASSE	50 g
Sultaninen	40 g
Gesamt Cremeauflage	440 g

Auflage

Apfelstücke, (Dosenfrüchte)	625 g
Mandeln, gestiftet	75 g
Gesamt Auflage	700 g

Dekor

Butter, flüssig	50 g
Zimtzucker, Grundrezept	50 g
NEUSCHNEE	25 g
Gesamt Dekor	125 g



Aus Gutem das Beste backen!

Dinkel-Bratapfelschnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1425 g

Alle Zutaten der Cremeauflage, außer den Sultaninen, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen. Die Sultaninen zum Schluss kurz unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Cremeauflage gitterförmig aufdressieren (Lochtülle Gr. 12), sowie die Apfelstücke und die gestifteten Mandeln aufstreuen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 440 g

Einwaage Apfelstücke: ca. 625 g

Einwaage Mandeln, gestiftet: ca. 75 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 ° C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Nach dem Backen die heiße Schnitte mit flüssiger Butter abstreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Einwaage Butter, flüssig: ca. 50 g

Einwaage Zimtzucker: ca. 50 g

Nach dem Erkalten mit NEUSCHNEE abstauben und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech)

einteilen und schneiden.



Einwaage NEUSCHNEE:

ca. 25 g

Aus Gutem das Beste backen!

