

# Mohn-Apfelstreusel, 60 x 20 cm mit MOHN RÜHR

## KOMPLET MOHN RÜHR

### Basismasse

|           |         |
|-----------|---------|
| MOHN RÜHR | 1.000 g |
| Vollei    | 400 g   |
| Speiseöl  | 250 g   |
| Wasser    | 150 g   |

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Gesamt Basismasse | 1.800 g |
|-------------------|---------|

### zum Unterrühren

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Apfelstücke, ( Dosenfrüchte ) | 600 g |
| Gesamt zum Unterrühren        | 600 g |

### Auflage

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel,<br>Grundrezept | 240 g |
|-----------------------------------------------|-------|

|                |       |
|----------------|-------|
| Gesamt Auflage | 240 g |
|----------------|-------|

### Dekor

|              |      |
|--------------|------|
| NEUSCHNEE    | 50 g |
| Gesamt Dekor | 50 g |

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang aufschlagen. Die klein gehackten Apfelstücke unterrühren und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

|                |               |
|----------------|---------------|
| Aufschlagzeit: | ca. 3 Minuten |
|----------------|---------------|

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Einwaage Mohn - Apfelmasse: | ca. 2400 g |
|-----------------------------|------------|

Die Butterstreusel lt. Grundrezept herstellen, auf die Mohn - Apfelmasse streuen und die Schnitte abbacken.

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Einwaage Butterstreusel: | ca. 240 g |
|--------------------------|-----------|

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| Backtemperatur: | ca. 190 ° C |
|-----------------|-------------|



|           |                |
|-----------|----------------|
| Backzeit: | ca. 40 Minuten |
|-----------|----------------|

Nach dem Abkühlen die Schnitte in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

Anschließend mit NEUSCHNEE besieben.

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Einwaage Dekor: | ca. 50 g |
|-----------------|----------|



info@komplet.com  
www.komplet.com

*Aus Gutem das Beste backen!*