

# Sommer-Apfelschnitte mit Frischäpfeln, 2 Stück 60 x 10 cm

## KOMPLET GOURMET MUFFIN

### Basismasse

GOURMET MUFFIN	1.130 g
Speiseöl	260 g
Vollei	510 g
Wasser	300 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>2.200 g</b>

### Creemfüllung

CREME TANGO	105 g
Wasser	300 g
<b>Gesamt Cremefüllung</b>	<b>405 g</b>

### Fruchtauflage

Äpfel, frisch, gewürfelt	600 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>600 g</b>

### zum Aufstreuen

Mandeln, gestiftet	100 g
<b>Gesamt zum Aufstreuen</b>	<b>100 g</b>

### zum Abglänzen

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguss, Grundrezept	160 g
<b>Gesamt zum Abglänzen</b>	<b>160 g</b>

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen und in zwei vorbereiteten Papiereinleger (60 x 10 cm) einfüllen.

CREME TANGO und Wasser mit einem feinen Besen miteinander verrühren und der Länge nach in zwei Streifen in die Masse dressieren.

Aufschlagzeit Masse:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.100 g / Schnitte
Rührzeit Creme:	ca. 3 Minuten



Einwaage Creme: ca. 200 g / Schnitte

Die gewürfelten Frischäpfel und die Mandeln aufstreuen und die Schnitten abbacken.

Einwaage Äpfel:	ca. 300 g / Schnitte
Einwaage Mandeln:	ca. 50 g / Schnitte
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen-Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE abglänzen und in Stücke (z. B. in 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 10 Stück pro Schnitte) einteilen und schneiden.

### MEISTERTIPP:

Es können auch gehobelte Mandeln verwendet werden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

