



REZEPT



Status: 15.10.2020

Winzer-Bratapfelschnitte

Jetzt ausprobieren – saisonale Alternative zum beliebten Apfelkuchen-Klassiker!

Edle Mandel-Rührmasse mit Lebkuchen und einer herbstlich-spritzigen Weißweincreme-Auflage, die mit Marzipan verfeinert wird.

Mit KESSKO Fixfertig Rührmasse Mandy, KESSKO Spezleb, KESSKO Fixfertig Kaltcreme und KESSKO Marzipan-Makronenmasse

Art.-Nr. 10132
KESSKO Spezleb



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!



Mit spitziger
Weißweinnote
abgerundet!

Winzer-Bratapfelschnitte

Rezept für 1 Blech 60x20 cm

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
Rührmasse			
10262	KESSKO Fixfertig Rührmasse Mandy	0,500 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
	Vollei	0,350 kg	
	Speiseöl	0,250 kg	
10132	KESSKO Spezleb	0,150 kg	
	Wasser	0,025 kg	
GESAMT	Rührmasse	1,275 kg	
Weincreme			
8065	KESSKO Fixfertig für Kaltcreme	0,200 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und anschließend kurz abstehen lassen.
	Weißwein	0,500 kg	
	Zitronensaft	0,030 kg	
6001	KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB	0,100 kg	
GESAMT	Weincreme	0,830 kg	

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben, glatt streichen.
- 600 g Apfelwürfel, -spalten oder -scheiben gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen.
- Die Weincreme, in Tupfen mit dem Spritzbeutel, auf den Äpfeln verteilen.
- Zum Schluss 200 g **Art.-Nr. 07005 KESSKO Mandeln, gehobelt** gleichmäßig aufstreuen und backen.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze/Unterhitze
 Backzeit: ca. 45 Min. (mit geöffnetem Zug)

MARKETINGTIPP – Regionalität ist in! Warum also nicht einen regionalen Wein einsetzen?

Vorteil: Sie können diesen aktiv als Wein aus der Region bewerben oder sogar die Zusammenarbeit mit einem Winzer vor Ort oder einer von Ihnen bevorzugten Region herausstellen.



Grundrezept

Honig-/Lebkuchenteig

Art.-Nr.	Zutat	Rezept 1	Rezept 2
		(fest)	(weich)
		Menge	Menge
	Honig	0,450 kg	0,450 kg
	Wasser	0,250 kg	0,250 kg
10132	KESSKO Spezleb	0,750 kg	1,000 kg
	Weizenmehl Type 550	0,750 kg	0,500 kg
GESAMT	Honig-/Lebkuchenteig	2,200 kg	2,200 kg

Natürlich können Sie aus **KESSKO Spezleb** statt einer Rührmasse auch traditionellen Lebkuchenteig herstellen.



Herstellung

- Honig mit Wasser auf 45 °C erwärmen (evtl. Honigkristalle müssen aufgelöst sein).
- Mit **KESSKO Spezleb** glattarbeiten.
- Weizenmehl zufügen, bis ein ausrollfähiger Teig entstanden ist.
- Knetzeit ca. 4 Min., Teigruhe mindestens 4 Stunden. Für ein optimales Backergebnis werden 24 Stunden und länger empfohlen.
- Teig 3 mm dick ausrollen, ausstechen, mit Wasser/ Milch abstreichen und nach Wunsch mit Mandeln, Nüssen, Belegkirschen, Pistazien etc. dekorieren.
- Nach dem Backen mit Lebkuchen-Glasur abglänzen oder nach dem Auskühlen mit Schokoladen-Kuvertüre überziehen/tunken. Eine längere Weichhaltung wird durch Zugabe von 3-5% Sorbi F erreicht.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190-200 °C
 Backzeit: ca. 10-15 Min. (bei geöffnetem Zug)