



REZEPT



Apfel-Aprikosenstrudel

Saftiger Strudel – spätsommerlicher Genuss zur Kaffeezeit!

Strudel mit Franchipanfällung, Äpfeln, Aprikosen und Mandeln.

Mit

KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB

KESSKO Tonkabohne Venezia

KESSKO Dekor Süßpuder

KESSKO Mandeln, ganz, braun

Erntedank



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Apfel-Aprikosenstrudel

Rezept für 1 Strudel (80 cm)

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Strudelteig			
	Mehl, gesiebt	0,250 kg	Alle Zutaten in der Maschine mit dem Knetarm im langsamen Gang zu einem glatten Teig verarbeiten, mit Öl bestreichen, in Folie packen und 30 Min. ruhen lassen.
	Speiseöl	0,060 kg	
	Wasser	0,125 kg	
	Salz	0,002 kg	
GESAMT	Strudelteig	0,437 kg	
Franchipanmasse			
06001	KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB	0,350 kg	Marzipan-Makronenmasse mit Butter und Tonkabohne aufschlagen, Vollei nach und nach dazugeben, zuletzt Weizenmehl unterheben.
	Butter, pastös	0,190 kg	
	Vollei	0,100 kg	
	Mehl, gesiebt	0,040 kg	
19158	KESSKO Konditorei-Aroma Tonkabohne Venezia Classic	0,003 kg	
GESAMT	Franchipanmasse	0,683 kg	
Füllung			
	Äpfel, geschält, in kleine Stücke geschnitten	0,700 kg	Äpfel, Aprikosen und Mandeln gleichmäßig verteilen.
	Aprikosen, getrocknet, grob gehackt	0,130 kg	
07001	KESSKO Mandeln, ganz, braun großkalibrig, grob gehackt	0,150 kg	
GESAMT	Füllung	0,980 kg	
Weitere Zutaten			
	Butter, flüssig		betriebsübl. anwenden
08262	KESSKO Dekor Süßpuder		betriebsübl. anwenden

Herstellung

- Den Teig zuerst auf der Maschine ausrollen, auf einem gemehlten 60x80 cm großen Handtuch ablegen und von Hand auf seine endgültige Größe ziehen.
- Die Franchipanmasse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und mit Äpfeln, Aprikosen und Mandeln bestreuen.
- Die Seiten ca. 3 cm nach innen legen und leicht andrücken.
- Den Strudel von der Längsseite her aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit flüssiger Butter bestreichen und backen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit Dekor Süßpuder absieben und in betriebsübliche Stücke schneiden.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 200 °C (80%)

Backzeit: ca. 40 min (mit geöffnetem Zug)

Marketingtipp

Den Strudel kleiner schneiden und mit Calvados-Sahne und einer Kugel Vanilleeis als Dessert servieren.

