



REZEPT



## Apfel-Mandel-Baiser

Die perfekte Mischung aus saftig, luftig und knusprig!

Kleiner Apfelkuchen mit Baiserhaube.

Mit  
KESKO Fixfertig für Apfelfüllung  
KESKO Zimt Spezial  
KESKO Mandeln, gehobelt  
KESKO Schnee-Fix  
KESKO Mandeln, grießförmig

Obstsaison



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!

## Apfel-Mandel-Baiser

Rezept für 4 Stück à Ø 18 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
<b>Apfelmasse (Mehrfachansatz)</b>			
08071	<b>KESKO Fixfertig für Apfelfüllung</b>	1,250 kg	Zusammen mit der Apfelfüllung anrühren und über Nacht quellen lassen. Alternativ kann statt Wasser auch Weißwein genommen werden oder 1/2 - 1/2.
	Wasser	4,250 kg	
	Zitronensaft	n. B.	
	Rosinen	0,500 kg	
	Apfelmus	n. B.	
10006	<b>KESKO Zimt Spezial</b>	1 TL	
07005	<b>KESKO Mandeln, gehobelt</b>	0,250 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Apfelmasse (Mehrfachansatz)</b>	<b>6,250 kg</b>	
<b>Baisermasse</b>			
11051	<b>KESKO Schnee-Fix</b>	0,020 kg	Zu Schnee schlagen.
	Wasser	0,125 kg	
	Zucker	0,125 kg	Nach und nach dazugeben.
	Zucker	0,100 kg	
	Weizenstärke	0,015 kg	Trocken mischen und unter den Baiser heben.
07008	<b>KESKO Mandeln, grießförmig</b>	0,050 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Baisermasse</b>	<b>0,435 kg</b>	

### Herstellung

- Einwegform mit einem Anbackboden auslegen.
- Einen Mürbeteigrand einlegen.
- Je Form 50 g süßen Brösel einstreuen.
- 450 g fertige Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen, glattstreichen und anschließend backen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit dem Baiser versehen, gleichmäßig verteilen und im Ofen abflämmen.

### Technische Parameter (Apfelfüllung)

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze / Unterhitze  
Backzeit: ca. 40 min (mit geöffnetem Zug)

### Technische Parameter (Baiser)

Backtemperatur (Etagenofen): 220 °C Oberhitze / Unterhitze  
Backzeit: ca. 6-8 min

### Marketingtipp

Rationell und schnell hergestellte Take-away-Torte

