



Gedeckter Apfelkuchen

(4 x Ø 26 cm, Höhe 6 cm)

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Apfelfüllung (für 4 Kuchen)</u> KESSKO Fixfertig für Apfelfüllung Wasser	1.250 g 4.250 g	Beutelinhalt mit Wasser verrühren. Quellzeit je nach Wassertemperatur min. 2 Stunde oder übernacht (empfohlen).
KESSKO Mandeln, gestiftet Rumrosinen	550 g 550 g	
KESSKO Zimt NL	15-20 g	Zusammen unterrühren
<u>Herstellung</u> Backring mit Mürbeteig auslegen und auf einen angebackenen Mürbeteigboden (3 mm) drücken. Mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht bestreichen und eine Helle Biskuitlage auflegen. 1.650 g Apfel-Füllung einfüllen und eine Mürbeteigdecke (3 mm) auflegen. Mit Vollei bestreichen und bei 190-200 °C ca. 40-50 Minuten backen (Zug geöffnet). Nach dem Backen mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht aprikotieren und mit KESSKO Fondant glasieren. Dekor: Mandelrand. Anstatt Mürbeteigdecke kann Streusel angestreut werden.		



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.