



## Apfel-Brombeer-Pie mit Blätterteig

2 x 26 cm Ø Konische Form

Zutaten	Menge	Anwendung
Mehrfachansatz: <b>KESSKO</b> Apfelfüllung Wasser Weißwein	1 Beutel 2250 g 2000 g	Am Vortag anrühren und quellen lassen.
Fertige Apfelfüllung <b>KESSKO</b> Kesskovanill <b>KESSKO</b> Mandeln, gestiftet, geröstet Brombeeren TK <b>KESSKO</b> Bind-o-Gel Zucker	1.500 g 5 g 80 g 300 g 20 g 100 g	Zutaten zusammen mischen und kurz abstehen lassen
		Blätterteig auf 2,5 mm Dicke ausrollen und die Formen damit auslegen.
		Einen Biskuitboden (hergestellt aus <b>KESSKO</b> FF für Biskuitmix), ca. 5mm dick, einlegen

Die Füllung auf die zwei Formen gleichmäßig verteilen und glatt streichen.  
Einen Deckel aus Blätterteig 2mm dick auflegen, dünn mit Eistreiche betreiben und stippen.  
Ca. 30 Min entspannen lassen und dann backen.  
Backtemperatur: 200 °C  
Backzeit ca. 45 Min.

Nach dem Backen mit **KESSKO** Backfrucht Aprikose aprikotieren und mit gestifteten, gerösteten Mandeln bestreuen.



Unser exclusives  
Sortiment für feinste  
laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke  
für heiße Tage  
und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit  
Rohstoffen aus kontrolliert  
biologischer Landwirtschaft.