



Gedeckter Quitten-Apfelkuchen mit MMB-Orange- Zimt

1 x 60 x 20 cm

Zutaten	Menge	Anwendung
		Einen Mürbteig-Anbackboden, 3 mm dick, herstellen
Quitten, geschält, gewürfelt	1.000 g	
Orangensaft Zitronensaft Zucker	600 g 100 g 100 g	Die Quitten darin blanchieren. Anschließend auf einem Sieb ablaufen lassen.
KESSKO Bind-o-Gel Zucker KESSKO Zimt	100 g 200 g 5 g	trocken mischen, den Orangensaft damit andicken und anschließend die blanchierten Quitten dazugeben.
KESSKO Apfelfüllung, fertig	1.000 g	Unter die Quittenmasse geben.
KESSKO MMB-Orange-Zimt	400 g	Gleichmäßig auf den Anbackboden streichen
Biskuitkapsel (hergestellt aus KESSKO FF für Biskuitmix)		Auf den Boden auflegen.
		Die Quitten-Apfelfüllung einfüllen und glatt streichen. Einen Mürbteigdeckel 3mm dick auflegen.
KESSKO Crispymix KESSKO Mandeln, gehobelt	75 g 75 g	trocken mischen, gleichmäßig auf dem Deckel verteilen und backen
		Backtemperatur: 190°C Backzeit: ca. 50 Min.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.