

# Rezeptidee

... frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



## Herbstapfel mit Haselnusscreme

**Rezeptnummer: 1013**

Rezept für 1x60x20er Blech

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
10113	KESSKO Gewürzkuchen-Mix	50 g	Gewürzkuchen-Mix mit Mehl und Zucker trocken mischen. Speiseöl, Vollei und Milch dazu geben und 2 Min. mit feinem Besen verrühren.
	Weizenmehl	250 g	
	Zucker	185 g	
	Speiseöl	75 g	
	Vollei	50 g	
	Milch	250 g	
<b>GESAMT Gewürzkuchen</b>		<b>860 g</b>	

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
08071	KESSKO Apfelfüllung, pulverförmig	1250 g	Beutelinhalt mit kaltem Wasser und Backaroma anrühren und über Nacht quellen lassen. Mit heißem Wasser mindestens 2 Std.
	Wasser, kalt	4250 g	
19168	KESSKO Backaroma Zitrone Premio	15 g	
<b>GESAMT Apfelfüllung (Mehrfachansatz)</b>		<b>5.515 g</b>	

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
15064	KESSKO Haselnuss-Milchcreme	300 g	Kesskolad Blanco auflösen und Haselnuss-Milchcreme dazugeben
12038	KESSKO Kesskolad Blanco Chip	60 g	
<b>GESAMT Haselnuss-Spiegel</b>		<b>360 g</b>	

Art.Nr.	Weitere Zutaten	Menge	Anwendung
	Mürbeteig-Anbackboden 60x20cm	1 Stk.	
	Haselnüsse, geröstet, grob gehackt	n.B.	

### Herstellung

Schnittenblech mit mit einem Mürbeteig-Anbackboden auslegen.

750 g fertige Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen.

Gewürzkuchen-Mix darauf geben, glatt streichen und anschließend backen.

Nach dem Auskühlen die Haselnusscreme als Spiegel auftragen und nach Belieben ausgarnieren,

z.B. mit gerösteten, grob gehackten Nüssen.

### Technische Parameter

**Backtemperatur:** 190°C Ober-/Unterhitze (Etagenofen)

**Backzeit:** ca. 25 min