



Dinkel Bratapfelförtchen

Rezept für ca. 13 Törtchen à 400 g

Rezept-Nr: 9127

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
Dinkel-Rührmasse			
UNIFERM RoyalRühr Dinkel	1,500 kg	kg	€
Butter	0,900 kg	kg	€
Vollei	0,825 kg	kg	€
Füllung			
Dunstapfelstücke	1,250 kg	kg	€
Milchguss			
UNIFERM KäseKuchen	0,120 kg	kg	€
UNIFERM Gold Kaltkrem	0,100 kg	kg	€
Vollmilch (mind. 3,5 % Fett)	0,450 kg	kg	€
Vollei	0,150 kg	kg	€
Kristallzucker	0,150 kg	kg	€
Auflage			
Dinkel-Streusel	0,400 kg	kg	€
Zimtzucker	0,125 kg	kg	€
Dekor			
Mandeln, gehobelt	0,100 kg	kg	€
Gesamtmenge:	6,070 kg	kg	€

Herstellungshinweis:

Aufarbeitung	Grundparameter	Betriebsparameter
Rührzeit	ca. 3 bis 5 Min.	
Rührgeschwindigkeit	langsam	
Formgröße	18er Ring	
Einwaage	0,400 kg	
Auflage	Butterstreusel und Zimtzucker	
Backzeit	ca. 40 Min.	
Backtemperatur	ca. 180 °C	

Aufarbeitung:

- Butter temperieren und mit UNIFERM Royal Dinkel-Rühr und Vollei ca. 3 bis 5 Min. bei langsamer Geschwindigkeit (grober Besen) glattrühren.
- Die 18er Tortenringe gut fetten und mit gehobelten Mandeln an der Innenwand der Tortenringe ausschwenken.
- Aus der Vollmilch, Vollei, UNIFERM KäseKuchen und UNIFERM Gold Kalkrem einen Guss herstellen.
- Die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und pro Ring ca. 0,400 kg Rührmasse vorsichtig einfüllen.
- Die Rührmasse etwas gerade streichen, 0,150 kg dünn geschnittene Dunstapfelstücke fächerförmig auflegen und leicht andrücken. Von dem Vollmilchguss jeweils ca. 0,100 kg gleichmäßig über die Äpfel gießen und abschließend Streusel aufstreuen und backen.
- Nach dem Backen die Kuchen jeweils mit ca. 0,015 kg Zimtzucker bestreuen.

TIPP:

Beim Anrühren einer größeren Masse sollte die Rührzeit ggf. verlängert werden.

100g Gebäck enthalten durchschnittlich:

Brennwert: 1.726 kJ / 412 kcal

Eiweiß	5,4 g
Kohlenhydrate	37,2 g
davon Zucker	22,2 g
Fett	25,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,7 g
Ballaststoffe	2,1 g
Natrium	0,4 g
Proteinheiten	3,1 BE