



- Apfelfüllung mit extra großen Spalten
- Hervorragend geeignet für traditionelle handwerkliche Apfelgebäcke
- Mit 79% Äpfeln
- Hohe Stabilität, schnitt- und frosterfest

* Fruchti-Top *

Apfel!

* Traditionell *

Gedeckter Apfelkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

_____ 1200 g Mischteig (Hefemürb)
 _____ 4500 g **Fruchti-Top Apfel Traditionell**

Decke

_____ 800 g Mischteig (Hefemürb)

Auflage

_____ 100 g Butter	} aufschlagen
_____ 20 g Fondant	
_____ 2 g Combani	
_____ 200 g Zucker	

Herstellung

- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- **Fruchti-Top Apfel** aufstreichen.
- Den Teig ausrollen und auf die Apfelfüllung legen.
- Die aufgeschlagene Butter aufspritzen und mit dem Zucker bestreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten



Runder Apfelstreusel

7 Backformen, rund 18,5 cm Ø, 7 Stück

Rührmasse		Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____	1000 g Sand BASIC	
_____	600 g Vollei	
_____	500 g Deli Rapsöl	
_____	1750 g Fruchti-Top Apfel Traditionell	
_____	700 g Streusel (Mürbella + Butter)	
Dekor		
_____	70 g Dekorpuder	

Herstellung

- Je 300 g Masse in die 7 Formen füllen.
- **Fruchti-Top Apfel** aufstreichen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Eierschecke Apfelkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

_____	1200 g Mischteig (Hefemürb)	
Apfelfüllung		
_____	4500 g Fruchti-Top Apfel Traditionell	} mischen
_____	300 g Sultaninen	
_____	10 g Caribia	
Eierscheckenguss		
_____	1000 g Eierschecke	} Glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____	2000 g Wasser	

Herstellung

- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Die Füllung aufstreichen.
- Den Guss aufstreichen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 - 50 Minuten



MARTIN BRAUN KG
 Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
 www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
 shop.martinbraun.de
Fachliche Beratung
 Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
 Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317
 Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN - GRUPPE

Nr. 628