



Karows feine Rezepte

Walnuss-Apfel auf Dinkelbasis



Karow Apfelgrün
Lebensmittelfarbstoff

Karow
Walnuss-Aroma
natürlich

Karow Birnengrün
Pflanzenextrakt

Karow Dessertpaste Apfel

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Walnuss-Apfel auf Dinkelbasis



Arbeitsschritte

Schritt 1

Zucker mit den flüssigen Zutaten verrühren. Mehl und Stärke sieben, dann mit den restlichen Zutaten zu der Flüssigmasse geben und 1 Minute glattlaufen lassen.

Backzeit: ca. 30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Gelatine auflösen, mit dem Puderzucker und **Apfelpaste** verrühren, dann die Sahne nach und nach zugeben.

Schritt 3

Tortenguss nach Herstellerangaben zubereiten und mit der **Apfelpaste** abschmecken. Mit **Apfelgrün** oder **Pflanzenextrakt Birnengrün** die gewünschte Farbe einstellen.

Aufbau

Die Rührmasse mit Apfelspalten gleichmäßig belegen und betriebsüblich abbacken. Nach dem Auskühlen die Apfelsahne aufstreichen und kühl stellen. Den Apfelgelee kochen, abkühlen lassen und auf die Schnitte aufgießen.

Zutaten

Dinkelrührmasse	
Zucker	0,200 kg
Speiseöl	0,200 kg
Vollei	0,260 kg
Vollmilch	0,160 kg
Karow Walnuss-Aroma natürlich	0,020 kg
Salz	0,006 kg
Dinkelmehl Type 630	0,320 kg
Backpulver	0,014 kg
Dinkeextrudat oder ggf. Maisstärke	0,060 kg
Gesamt	1,240 kg

Apfelsahne	
Sahne	0,500 kg
Puderzucker	0,030 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,030 kg
Gelatine	0,010 kg
Gesamt	0,570 kg

Apfelgelee	
Tortenguss, klar	0,500 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,020 kg
Apfelgrün oder Pflanzenextrakt Birnengrün	0,002 kg
Gesamt	0,522 kg



Karow Dessertpaste Apfel
Art.-Nr.: 10355

Karow Walnuss-Aroma natürlich
Art.-Nr.: 10553

Karow Birnengrün Pflanzenextrakt, färbendes Lebensmittel
Art.-Nr.: 10057

Karow Apfelgrün Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10030

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de