



# R e z e p t d i e n s t

## Apfelkuchen 60x40cm

### Zutaten:

- 1200 g Hefeteig (für den Boden)
- 800 g Hefeteig (für die Decke)
- 4800 g Apfelfülle
- 100 g **SENN back** (flüssig) oder **SENN Schmelzcreme**
- 350 g **SENN back** (leicht schaumig gerührt)
- 50 g Mandeln (gehackt)
- 400 g Kristallzucker

### Zubereitung:

Den Hefeteig für den Boden ausrollen und in einen Backrahmen (30 x 40cm) geben. Die Apfelfülle aufstreichen und darauf die Hefeteigdecke legen. Mit der flüssigen SENNA Backmargarine oder SENNA Schmelzcreme bestreichen. Die schaumig gerührte Margarine aufdressieren (kleine Tupfen) und die gehackten Mandeln mit dem Zucker aufstreuen.

Backtemperatur: 220° C

Backzeit: 25 Min.

## Apfelfülle

### Zutaten:

- 600 g **SENN Apfelspalten**
- 3500 g Wasser
- 200 g **SENN Kaltcreme**
- 200 g Rosinen
- 200 g Mandeln (gehackt und geröstet)
- 300 g Zucker



### Zubereitung:

SENN Apfelspalten mit heißen Wasser am Vortag anrühren. Zucker, Rosinen, Mandeln und SENNA Kaltcreme mischen und in die Äpfel einrühren.

## Hefeteig für Apfelschnitten

### Zutaten:

- 1000 g Mehl
- 80 g Hefe
- 100 g Zucker
- 250 g **SENN back**
- 100 g Eier (2 Stk.)
- 40 g Dotter (2 Stk.)
- 10 g Salz
- 400 g Wasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem mittelfesten Teig mischen.



Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

**SENN** Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; [www.senna.at](http://www.senna.at)



# R e z e p t d i e n s t

Bei Fragen steht Ihnen unser Backmeister, Herr Johann Riener, gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihr Partner für's Braten, Backen und Verfeinern

**SENN** Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; [www.senna.at](http://www.senna.at)