



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 **SENNA back** (flüssig) oder **SENNA Schmelzcreme**
- 350 g **SENNA 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 **SENNA Apfelspalten**
- 3500 g Wasser
- 200 g **SENNA Kaltcreme**
- 200 g Rosinen
- 200 g Mandeln (gehackt und geröstet)
- 300 g Zucker



Zubereitung:

SENNA 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 **SENNA 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

SENNA Nahrungsmittel, A-1144 Wien, Stockhammerngasse 19;

Tel: (+ + 43) 01/910 42-134; 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