



Äpfel ... Äpfel ... Äpfel ... Bratapfelkuchen

als runder Kuchen oder als Blechkuchen

- Mürbteig mit Zimt und Kakao abschmecken und die Form auslegen
- den Boden mit der Marzipanmakronenmasse dünn einstreichen
- die geschälten und entkernten Äpfel mit der [Marzipanmasse](#) füllen
- dann den gekochten [Pudding](#) einfüllen und glattstreichen

Marzipanmakronenmasse

Germania®-S	100 g
Zucker	500 g
Marzipan-Rohmasse	1.000 g
Wasser	200 g

Füllkrem

Grundrezeptur

Germania-Füllkrem	150 g
Zucker	50 g
Milch	1 l

Germania-Füllkrem und Zucker in Milch anrühren und unter Rühren aufkochen.

- als „Topping“ haben wir den Kuchen mit Zimtstreuseln bestreut

TIPPs zur Apfelzeit:

[Germania Apfel-Saftbinder](#) für ...
back- und schnittfeste, frost- und taustabile Apfelfüllungen
aus frischen (regionalen) Äpfeln, TK- oder Konservenfrüchten

[Germania Germa-Gel TK50](#) ...
und klarer Apfelsaft für fruchtiges Apfelgelee
als Kochgel mit Pinsel oder Kelle aufgetragen
oder über alle Geleesprühgeräte verarbeitet

Noch Fragen?
Noch mehr Ideen?
Ein kostenloses
Produktmuster?

info@germania-backmittel.de

09371 2488 auch WhatsApp

