



Gebäckideen zur Apfelernte

GERMANIA Infolyer 2023.07

• Apfel-Zimt-Sandkuchen mit Streusel

Einfach die Zimtsandmasse ([Germania Torta-fix](#)) auf vorgebackenen Mürbeteig auftragen, mit Dunstapfelstücken belegen, Butterstreusel drauf und fertig. Nach dem Backen leicht mit Dekorschnee und zusätzlich vielleicht noch mit ein wenig Kakaopulver absieben.



• Apfel-Nussbaiser-Kuchen



Die Apfel-Marzipan-Walnuss-Füllung auf gebackenen Mürbeteig auftragen, eine dünne Biskuitkapsel mit Germania Torta-fix herstellen und auflegen, [Nussbaiser](#) mit Germania®-S zubereiten und mit der Sterntülle aufdressieren, den Nussbaiser im Ofen abflämmen.

→ [Produktmuster anfordern](#) ←

- Torta-fix
- Apfel-Saftbinder
- Germa-Gel TK50
- Germania-S
- Neutral-Sahnefond

Ihre Anschrift:

Fax 09371 696 08 oder info@germania-backmittel.de





GERMANIA Infolyer 2023.07

• Apfelgelee-Dessert

Aus klarem Apfelsaft und dem clean-label – Gel [Germania Germa-Gel TK50](#) ein Apfelgelee kochen. Süße und Festigkeit sind getrennt einstellbar; nach Wunsch mit Rum oder Amaretto abrunden

- Fürs Café in Gläser füllen oder auf einen Dessertteller stürzen
- Die to go – Variante im Feinkost- oder Recup-Becher anrichten
- Mit etwas Sahne, Fruchtstücken, Rosinen oder Nüssen veredeln

TIPP:

Das Apfelgelee nutzen Sie auch zum Abgelieren von Apfelkuchen und das mit Pinsel und Kelle oder über alle Geleesprühgeräte!



• Walnuss-Sandmasse mit Apfel-Marzipan-Füllung



Walnuss-Sandmasse herstellen und auf vorgebackenen Mürbeteig auftragen. Darauf Tupfen der Apfel-Marzipan-Füllung ([Germania Apfel-Saftbinder](#)) dressieren. Nach dem Backen mit Apfel-Gelee absprühen, mit Walnussbruch und Hagelzucker ausgarnieren

• Unser Vorschlag: Füllung für den gedeckten Apfelkuchen

Leckere back- und schnittfeste, frost- und taustabile Fruchtfüllung für den gedeckten Apfelkuchen aus Dunstapfelstücken, Nüssen, Rosinen, Rum, Zucker, Wasser und dem Germania Apfel-Saftbinder. Das ausführliche Rezept ist in der Rezeptmappe!



→ [Rezeptmappe anfordern](#) ←

Zimt-Sandmasse • Walnuss-Sandmasse • Apfel-Rosinen-Haselnuss-Füllung
Apfel-Marzipan-Füllung • Nussbaiser • Zimtsahne mit Neutral-Sahnefond
Apfelgel mit Germa-Gel TK50 + 100 % Apfelsaft



Apfel-Gel

Grundrezeptur für 1 l Koch-Gel

50 g	Germa-Gel TK50
300 g	Zucker
1.000 g	Apfelsaft

Germa-Gel TK50 und Zucker trocken mischen und in den kochenden Apfelsaft einrühren, nochmals aufkochen, dann auftragen.

Reste gekühlt aufbewahren und bei Bedarf wieder aufschmelzen.



Grundrezeptur für 1 l Sprüh-Gel

50 g	Germa-Gel TK50
300 g	Zucker
1.000 g	Apfelsaft

Germa-Gel TK50 und Zucker trocken mischen, in ca. 35° C warmen Apfelsaft einrühren, abstehen lassen. Gut durchrühren und dann ins Sprühgerät geben. Bei maximaler Temperatur und minimalem Druck verarbeiten.

Germa-Gel® TK 50

neutraler frosterfähiger Tortenguss

- ist ein **glasklarer Tortenguss** mit 50 g Zugabe pro Liter.
- ist hochwertig **tau-** und **froststabil** ohne Strukturverlust, durch die Verwendung von Carrageen, Verdickungsmitteln und Pektin.
→ **Gelatinefrei!**
- ist sowohl als Tortenguss, wie auch als **Sprüh-Gel** anwendbar.





Zimtsandmasse

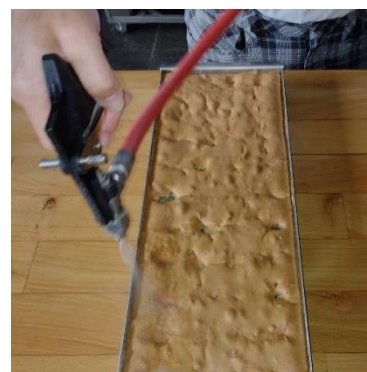
3 Bleche 60x40 cm

Torta-fix®	500 g
Weizenmehl Type 550.....	1.000 g
Zimt	50 g
Kristallzucker	1.000 g
Butterreinfett	1.000 g
Ei	1.500 g

Prise **Salz**

Alle Zutaten zu einer glatten Masse rühren. 3 Mürbteigböden 60x40 cm leicht anbacken, mit Marmelade bestreichen, Masse gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Dunstapfelstücke oder frische Apfelstücke nach Belieben auflegen und bei **200°C** backen. Nach dem Auskühlen mit APFEL-GEL (siehe Rezept oben) abglänzen und mit Hagelzucker oder gerösteten Mandeln bestreuen.



Sandmasse mit Walnussbruch

3 Bleche 60x40 cm

Torta-fix®	500 g
Weizenmehl Type 550.....	1.000 g
Kristallzucker	1.000 g
Butterreinfett	1.000 g
Ei	1.500 g

Prise **Salz**

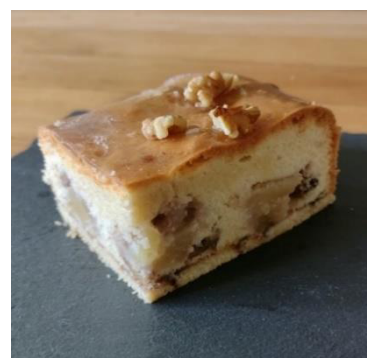
Alle Zutaten zu einer glatten Masse rühren.

Walnussbruch..... **1.000 g**

Zum Schluss unterheben.

3 Mürbteigböden 60x40 cm leicht anbacken, mit Marmelade bestreichen, Masse gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Bei **200°C** backen. Nach dem Auskühlen mit APFEL-GEL (siehe Rezept oben) oder GERMANIA-PEKTIN-APRIKOTUR abglänzen und mit Walnüssen und/oder Hagelzucker bestreuen.





Apfelfüllung Walnuss/Marzipan

Dunstapfelstücke	2.000 g
Wasser	1.000 g
Zucker	200 g
Apfel-Saftbinder	150 g
Marzipan	150 g
Walnussbruch	300 g

Den Marzipan mit einem Teil des Wassers weicharbeiten und aufschlemmen.

Restliches Wasser zugeben und die Zucker/Saftbinder-Mischung langsam einrühren.

Danach die Dunstapfelstücke und den Walnussbruch unterheben.



Apfel- Rosinen- Haselnussfüllung für gedeckten Apfelkuchen

Kuchenform Ø 30 cm

Apfel-Saftbinder	75 g
Zucker	125 g
mischen und in	
Wasser	500 g
Rum	25 g
einrühren.	
Äpfel gewürfelt (Dunstapfelstücke)	1.200 g
Nüsse gemahlen	150 g
Rosinen	100 g
unterheben.	





Zimt-Sahne

Neutral-Sahnefond.....	200 g
Wasser ca. 25°C.....	250 g
Zimt.....	8 g
Schlagsahne.....	1.000 g

Neutral-Sahnefond und Zimt im Wasser auflösen und durchrühren. Die geschlagene Sahne in 2-3 Zügen unter den Fond ziehen. Wie gewohnt einsetzen.



Nuss-Baiser

Germania®-S.....	100 g
Wasser.....	500 g
zu steifem Schnee schlagen	
Kristallzucker.....	1.000 g
nach und nach zugeben und zu steifen Schnee weiterschlagen	
Haselnussgrieß geröstet.....	750 g
Weizenpuder.....	100 g

mischen und kurz unterziehen

Das Nuss-Baiser wie gewohnt aufspritzen und bei **100° C** und **offenem Zug 3 Stunden** trocknen lassen.

Tipp: Das Nuss-Baiser aufschneiden und mit einer Trüffel-Creme befüllen.



[ALLES über die Germania Produkte](#)



Scan me!