



KUCHEN | TORTEN | DESSERTS

BÄKO

BÄKO-BackKultur

CALVADOS APFELKUCHEN





Calvados-Äpfelkuchen



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Eier	180 g	----- g	schaumig schlagen
Zucker	150 g	----- g	
Vanille, Zimt und Salz		----- g	
Calvados	50 g	----- g	glattrühren
Speiseöl	200 g	----- g	
Vollei	200 g	----- g	
Mehl	250 g	----- g	sieben
Backpulver	15 g	----- g	
Summe:	1.045 g	----- g	

Aufarbeitung: Masse 1 und 2 mischen und das Mehl mit Backpulver unterarbeiten. 400 g DunstÄpfel oder frische Äpfel geschält und in Würfel geschnitten zugeben.

Die Masse ergibt einen Kuchen mit ca. 30 cm Durchmesser oder zwei Kuchen mit ca. 22 cm Durchmesser.

Backen: Bei 180 °C ca. 35–45 min backen.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem
Fachberater Ihrer
BAKO-Genossenschaft.

