



BACK-BASICS



BÄKO-BackKultur

**BÄKO**

# TRADITIONELLE FÜLLUNGEN



Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesfachschule) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!

# Traditionelle Füllungen



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
<b>Geeignet für unterschiedliche Grundteige hausgener Plunderrezepturen</b>			
<b>Kirschfüllung:</b>			
Kirschsaff	800 g	----- g	Kirschsaff und Zuckar aufkochen.  Die übrigen Zutaten gut verröhren und unter die kochende Flüssigkeit mischen. Sauerkirschen gegen Ende untermischen.
Zucker	180 g	----- g	
Rotwein	150 g	----- g	
Kirschwasser	50 g	----- g	
Maisstärke / Weizenstärke	120 g	----- g	
Zimt	2 g	----- g	
Salz	2 g	----- g	
Sauerkirschen, gut abgetropft	1.000 g	----- g	
<b>Summe:</b>	<b>2.304 g</b>	----- g	
<b>Aprikosenfüllung:</b>			
Orangensaft	300 g	----- g	Säfte und Zucker aufkochen.
Saft aus der Aprikosendose	500 g	----- g	
Zucker	140 g	----- g	Die übrigen Zutaten gut verröhren und unter die kochende Flüssigkeit mischen. Aprikosenstücke gegen Ende untermischen.
Orangensaft	200 g	----- g	
Zitronensaft	30 g	----- g	
Maisstärke / Weizenstärke	120 g	----- g	
Salz	2 g	----- g	
Aprikosen, gewürfelt, gut abgetropft	1.000 g	----- g	
<b>Summe:</b>	<b>2.292 g</b>	----- g	
<b>Apfelfüllung:</b>			
Apfelsaft	800 g	----- g	Apfelsaft mit Zucker aufkochen.
Zucker	200 g	----- g	
Weißwein	200 g	----- g	Die übrigen Zutaten gut verröhren und unter die kochende Flüssigkeit mischen. Dunstapfelstücke gegen Ende untermischen.
Zitronensaft	30 g	----- g	
Maisstärke / Weizenstärke	120 g	----- g	
Salz	2 g	----- g	
Zimt	2 g	----- g	
Dunstäpfel gewürfelt, gut abgetropft	1.000 g	----- g	
<b>Summe:</b>	<b>2.354 g</b>	----- g	

Mit einfachen Variationen können auch andere Fruchtfüllungen hergestellt werden.

**Tipp:** Vielfältige Einsatzmöglichkeiten auch in anderen Backwaren, wie z. B. Torten, Desserts usw.

## Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem Fachberater Ihrer BÄKO-Genossenschaft.

