



Karows feine Rezepte

Herbstlicher Apfelkuchen



Karow Eierlikör-Paste

Karow Mandel-Aroma,
natürlich

Rezept für 2 runde Kuchen mit 26 cm Durchmesser

Herbstlicher Apfelkuchen



Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie zwei vorgebackene Mürbeteigböden inkl. 3–4 cm Rand mit 26 cm Durchmesser sowie ca. 10 säuerliche Äpfel.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit Zucker und Salz aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Dann das **Mandel-Aroma** hinzufügen, zuletzt das gesiebte Mehl untermelieren. Die fertige Masse in einen vorbereiteten 26 er Ring einfüllen und abbacken.

Backzeit: ca. 20 Minuten, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Die Maisstärke in der Milch aufschlännen und zusammen mit den restlichen Zutaten inkl. der **Eierlikörpaste** zu einem Pudding kochen.

Aufbau

Streichen Sie die vorgebackenen Mürbeteigböden in der Form mit etwas warmen Eierlikörpudding ein und legen Sie je einen dünnen Biskuitboden darauf. Verteilen Sie nun die geschälten Apfelhälften gleichmäßig in den Formen und füllen Sie die Zwischenräume mit dem warmen Eierlikörpudding auf. Zuletzt mit Mandelblättchen bestreuen.

Backzeit: ca. 30 Minuten, Backtemperatur: 180 °C

Zutaten

Biskuit

Vollei	0,140 kg
Zucker	0,070 kg
Salz	0,001 kg
Karow Mandel-Aroma, natürlich	0,006 kg
Weizenmehl Type 405	0,070 kg

Gesamt 0,287 kg

Eierlikörpudding

Vollmilch 3,5 %	0,700 kg
Sahne	0,220 kg
Zucker	0,150 kg
Eigelb	0,140 kg
Salz	0,002 kg
Maisstärke	0,060 kg
Butter	0,050 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,080 kg

Gesamt 1,402 kg



Karow Eierlikör-Paste
Art.-Nr.: 10390

Karow Mandel-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10550

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de