

# Rührkuchen mit Apfel

Massenzusammensetzung 1 Blech 60 x 40cm	Menge in Gramm	Herstellungshinweis
<b>Sandmasse</b>		
Zucker	700g	• Butter, Honig, Gewürze und Zucker schaumig rühren
Vollei	800g	• die Hälfte des Vollei nach und nach unter den Fettschaum laufen lassen
Honig	100g	
Butter	750g	
Salz, Vanille, Zitrone		
Dinkelmehl Type 630	600g	• Mahlerzeugnisse und Nüsse sowie das restl. Vollei unterrühren
GDL Backpulver	30g	
Haselnüsse gerieben	200g	
Weizen - Stärke	100g	
<b>Gesamtmasse</b>	<b>3.230g</b>	• Masse aufstreichen und gehackte Äpfel auftragen
Gehackte Äpfel	2.000g	
Zimtzucker	200g	
<b>Streusel</b>		
Zucker	250g	• Zucker und Butter glatt verarbeiten und anschließend vorsichtig das Mehl einarbeiten
Butter/Backmargarine	250g	
Dinkelmehl T 630	375g	• Streusel aufstreuen
		<b>Backprozess:</b> Oberhitze 200°C Unterhitze: 190°C Backzeit ca. 45 Min.