

# Apfelpfannkuchen m. Hefe Klima TrKü

PfannkuchenApfel\_T Frühstück

100 Portionen **V** Frühstück



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
2,5000	kg	Weizenmehl glatt T 480	1 kg
15,0000	Stück	Eier Größe M	Bodenhaltung Regional
2,5000	Liter	Vollmilch 3,5%	10 lt Regional
150,0000	Gramm	Germ / Hefe frisch	
0,7000	kg	Normalkristallzucker	1 kg
30,0000	Gramm	Vanillezucker;	1.000 g
10,0000	Gramm	Speisesalz jodiert	10 kg
2,5000	Gramm	Zimt gemahlen	1200ccm
0,1500	kg	Bio Teebutter	250g Regional
0,1750	Liter	Tafelöl PET	10 lt
1,2500	kg	Apfel rot lose regional	

### Zubereitung:

- Hefe mit etwas warmer Milch glatt rühren
- restliche Milch mit Eier, Mehl und Gewürze zu einen Teig glatt rühren
- Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln
- alles zu einen Teig verrühren
- mit einen Schöpfer kleine Pfannkuchen in den Kipper giessen
- VCC Programm Pfannkuchen mittel, mittel einstellen
- und beidseitig anbraten

1 Portion = 1 Stück ca 70 g

### Tipp:

Am Vortag schon machen und in der Früh im Combidämpfer finalisieren