

Apfelspatzen mit Zimt Klima TrKü

Apfelspatzen_T 1

100 Portionen **V** 1



Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
			Für die Nockerl vermengen:
1,2500	kg	Dinkelmehl glatt T 700 1 kg	
1,2500	kg	Weizenmehl griffig Typ 480 1kg	
15,0000	Gramm	Speisesalz jodiert 10 kg	
1,0000	Liter	Vollmilch 3,5% 10 lt Regional	
1,0000	Liter	Trinkwasser	
5,0000	Stück	Eier Größe M Bodenhaltung	
			Apfelmasse:
7,5000	kg	Apfel rot lose regional	
0,0550	kg	Bio Teebutter 250g Regional	
0,2800	kg	Normalkristallzucker 1 kg	
10,0000	Gramm	Zimt gemahlen 1000g Sack/Beutel	
2,5000	kg	Apfelmus ohne Zucker 5/1	

Zubereitung:

- Mehl, Salz, Milch, Wasser und Eiern zu einem geschmeidigen Teig vermengen,
- In Salzwasser Nockerl einkochen
- Apfel grob schälen,
- Kerngehäuse ausstechen, vierteln,
- in 0,5 cm Scheiben schneiden,
- Butter zerlassen,
- Zucker, Zimt, Apfelscheiben mischen
- Im Rohr Kombidampf 150°C 15Min.
- Äpfel kernig weich dünsten
- mit Spatzen, Abfelmus vermengen

1 Portion=120g