

Bratapfel mit Zimtzucker Klima TrKü

Bratapfel_h_T Nachspeisen

100 Portionen V **Nachspeisen**

100 Portionen Port. je 284kcal, 1188kJ, 4,24BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
			Zimt-Zucker vorbereiten:
1,2000	kg	Normalkristallzucker 1 kg	
30,0000	Gramm	Zimt gemahlen 1200ccm	
			Zubereitung:
			-Zucker und Zimt vermengen
			Für die Bratäpfel:
13,0000	kg	Apfel rot lose regional	
1,0000	kg	Butter 250g	
2,0000	kg	Normalkristallzucker 1 kg	
			Zubereitung:
			-GN Bleche vorbereiten,
			-Boden ausbuttern mit Kristallzucker
			-ausstreuen,
			-Äpfel gut waschen,
			-mit Stil nach oben
			-auf die Bleche setzten,
			-ca. 1 cm Abstand,
			-Kombidäpfer Heißluft 150°C
			-vorheizen,
			-Apfel je nach Größe
			-12 bis 18 Minuten garen,
			-vor der Ausgabe mit Zimt-Zucker bestreuen,
			-1 Portion = 1 Apfel