

Alles frisch.!



**Hefe van Haag**

Tönisvorst - Köln - Neuwied

## Rezept der Woche: #26 Ital. Apfelschnitte im Knuspermantel

### Grundrezept:

1000g Pfahl Softkuchen Mix  
400g Speiseöl  
400g Wasser

1800g Masse  
300g Schokotropfen unterlaufen lassen

2100g Gesamtgewicht

**Verarbeitung:** Alle Zutaten in 2-3 Minuten glattrühren. 1/3 der Masse entnehmen und 100g angerührten Kakao unterziehen.

**Die Masse auf dem Blech verstreichen und mit RHEIN-BACK DS-Apfelstücken belegen.**

**Backzeit:** ca. 50-55 Minuten bei 200°C mit offenem Zug.

**Mit RHEIN-BACK Knusper-Plus leicht bestreuen und ca. 10 Minuten nachbacken, so dass die Oberfläche goldbraun ist.**



<https://facebook.com/hefevanhaag>



<http://www.hefe-van-haag.de>

**Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:**

**Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de**

