



Zimt (78704)

- süße Zimtrindennote
- würzig-krautige Zimtblätterabrundung
- natürliches Zimtaroma für alle Zimtgebäcke



GRUSS AUS

ÖSTERREICH

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder

1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
80	50 g	Powerfüllung Pfirsich-Maracuja (32908)
20	2 St.	Blätterteigböden (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
600	2.300 g	Apfelfüllung spezial (37688)
30	100 g	Rosinen
30	120 g	Mandeln, gestiftelt, geröstet
10	7 g	Zimt (78704)

DECKEL

3	3 St.	Äpfel
1	1 St.	Blätterteigstreifen, 80 x 3 cm, sehr dünn ausgerollt

- 10 St. Blätterteigstreifen, 50 x 3 cm, sehr dünn ausgerollt
- 5 St. Blätterteigstreifen, 30 x 3 cm, sehr dünn ausgerollt

DEKORATION

- 300 280 g **Sprühfix Aprikose** (37988)
- 150 50 g Mandeln, gehobelt, geröstet

ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 180° C

Backzeit: ca. 20 bzw. 40 Min.

Für den Deckel: die Äpfel in dünne Spalten schneiden und kurz in heißem Wasser blanchieren. Den Blätterteig dünn ausrollen und in schmale Streifen (3 cm) schneiden. Die Spalten auflegen und einwickeln. Die Rosen in einen Ring legen (8 bzw. 24 cm, siehe Foto) und backen.

Den Mürbteigboden mit **Powerfüllung Pfirsich-Maracuja** bestreichen, mit einem Ring umstellen und einen Blätterteigboden auflegen. Die Hälfte der Apfelfüllung hineingeben. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Apfelfüllung einfüllen.

Den Deckel mit heißem **Sprühfix Aprikose** abglänzen und auflegen. Mit Mandeln garnieren.

