

# Zubereitung

Hier erfährst du wie die einzelnen Produkte in unserem Stand zubereitet werden

- [Bratapfel Herstellung & Zubereitung](#)
- [Crumble Herstellung & Zubereitung](#)
- [Zubereitung im Kombidämpfer \(Ofen\)](#)

# Bratapfel Herstellung & Zubereitung

## BRATAPFELMASSE HERSTELLEN

- **Die Masse reicht für 20 Äpfel**
- Alle Zutaten abwiegen und verrühren

Vanillinzucker	65g
Spekulatiusgewürz	2 gestrichene TL
Zimt	2 gestrichene TL
Marillenmarmelade	80g
Sahne	400ml
Mandeln	240g
Marzipan, gerieben	60g

- Die **Morgenschicht** sollte bitte **60 Bratäpfel vorbereiten** und im Kühlschrank lagern
- **Immer eine Bratapfelmasse auf Reserve im Kühlschrank vorhalten**

## BRATAPFEL ZUBEREITEN

- Die Äpfel sind bereits gewaschen -> Äpfel ausstechen
- Äpfel jeweils in die **bauchigen Weck-Gläser** legen
- Bratapfelmasse mit einem kleinen Löffel großzügig in den Apfel geben und mit etwas Crumble obenauf garnieren
- Bei **200 Grad für 20 Minuten** im Ofen abschieben
- Bei **80 Grad** können die Äpfel anschließend **im Ofen** über längere Zeit **gehalten** werden

**VORSICHT: DIE GLÄSER WERDEN SEHR HEIß!**

# Crumble Herstellung & Zubereitung

## CRUMBLE-MASSE VORBEREITEN & BACKEN

- GN Bleche mit **Backpapier** auslegen
- Crumble-Masse **gleichmäßig** darauf **verteilen**
- Bei **200 Grad** im Ofen für **12 Minuten goldbraun backen**

# Zubereitung im Kombidämpfer (Ofen)

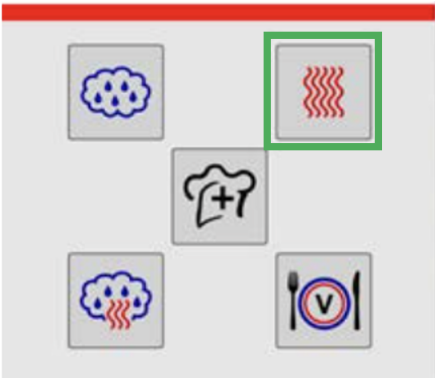
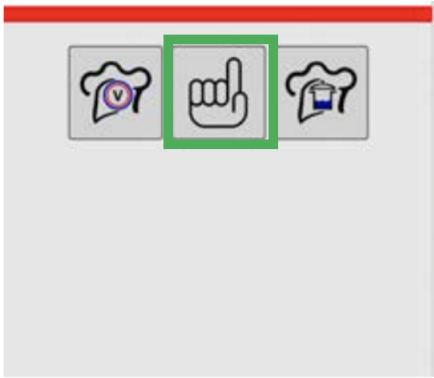
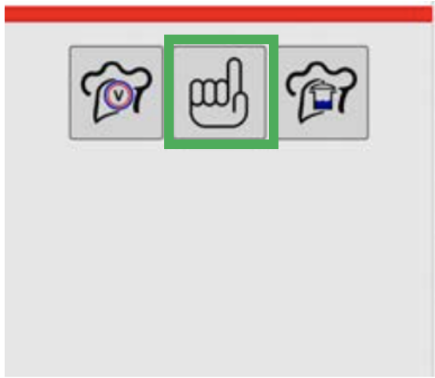
Es werden **zwei Unterschiedliche Garprogramme** des Kombidämpfers für die Zubereitung benötigt:

- Backen (Heißluft)
- Dämpfen

BRATAPFEL	CRUMBLE	KOMPOTT & SAUCE
<b>Garprogramm</b> Backen 200° C 20 Min.	<b>Garprogramm</b> Backen 200° C 12 Min.	<b>Garprogramm</b> Dämpfen 12 Min
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weckgläser mit Äpfeln <b>auf</b> ein <b>Blech stellen</b></li> <li>• Blech in den Ofen schieben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN Bleche mit <b>Backpapier</b> auslegen</li> <li>• Crumble-Masse <b>gleichmäßig</b> darauf <b>verteilen</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• den <b>Plastikbeutel auf</b> ein <b>Blech</b> legen</li> <li>• <b>15 Minuten dämpfen</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei <b>80 Grad</b> können die Äpfel anschließend im Ofen über längere Zeit <b>gehalten</b> werden</li> </ul> <p><b>VORSICHT: DIE GLÄSER WERDEN SEHR HEIß!</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bleche mit <b>Backpapier</b> können den <b>ganzen Tag</b> über genutzt werden, <b>außer</b> das Backpapier <b>reißt</b></li> </ul> <p><b>VORSICHT: BLECHE WERDEN SEHR HEIß!</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beim <b>Herausnehmen</b> aus dem Ofen den <b>Plastikbeutel</b> direkt <b>in</b> einen <b>GN Behälter</b> stellen</li> <li>• Erst <b>dann</b> aufschneiden und <b>umfüllen</b></li> </ul> <p><b>VORSICHT: BEUTEL KÖNNEN PLATZEN!</b></p>

## GARPROGRAMME EINSTELLEN

BACKEN	DÄMPFEN	
--------	---------	--



**Temperatur:** 200° C  
**Dampf:** 100%  
**Zeit:** 20 Min | 12 Min

**Temperatur:** 99° C  
**Dampf:** 100%  
**Zeit:** 12 Min

08:52

08:52

08:52

**START**

08:52

**START**

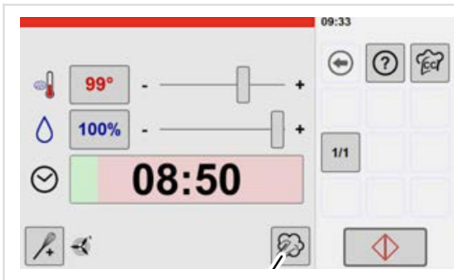
09:33

99° - [Slider] +

100% - [Slider] +

08:50

1/1



09:33

99° - [Slider] +

100% - [Slider] +

08:50

1/1

