



Granatapfel-Strudel

4) Feingebäck

VORBEREITUNG

5000 g Tourierter Hefesüssteig

Den tourierten Hefesüssteig auf 2,2 mm ausrollen und 45–60 Minuten im Tiefkühler bei –18 °C abstehen lassen.

GRANATAPFELFÜLLUNG (1960 G)

960 g Äpfel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

400 g Granatapfelkerne getrocknet*

240 g Chocolini dunkel

250 g Zucker

90 g Maisstärke
mit dem Zucker mischen

20 g Zitronenpaste
alle Zutaten mischen

Die Füllung direkt weiterverarbeiten.

* Bezugsquelle: Sun Snack AG,
www.sun-snack.ch, Art.-Nr.: 822700

ZUTATEN (370 G)

80 g Staubmehl
zum Ausrollen und Aufarbeiten

210 g Mandeln weiss gemahlen
zum Füllen

50 g Eierstreiche
zum Bestreichen der Oberfläche

30 g Puderschnee
zum Fertigstellen

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Weizenmehl, Wasser, Äpfel, Butter, Zucker, Granatapfelkerne getrocknet 5%, Schokolade (Emulgator **Sojalezithin**), Mandeln, Backhefe, Eier (CH), Vollmilchpulver, Maisstärke, Getrockneter Sauerteig (**Weizenkeime**, Acetrolafruchtpulver (Träger Maltodextrin), Enzyme), Speisesalz jodiert, Vanillezucker, Staubzucker (Antiklumpmittel E341), **Gerstenmalzextrakt**, Zitronenpaste, Zitronenschale

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 1521 kJ / 363 kcal

Fett 16 g

Kohlenhydrate 48 g

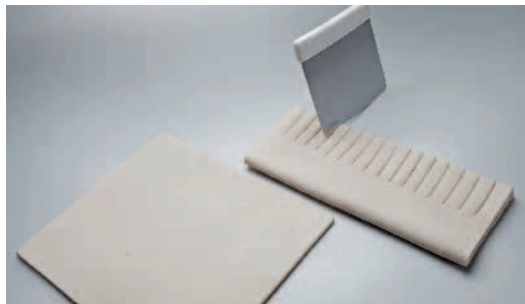
Protein 6,3 g

Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (14 Stück): 35 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 16.50

Herstellung



AUFARBEITEN

Rechtecke von 20x24 cm schneiden, in der Hälfte falten und mit einem Metallhorn gemäss Bild 1–2 cm breite Streifen einschneiden. Anschliessend die Faltung wieder öffnen.

Für diesen Arbeitsschritt den Teig möglichst kalt verarbeiten.

Je Teigstück 15 g gemahlene, weisse Mandeln in die Mitte aufstreuen und 140 g Granatapfelfüllung darauf verteilen.

Nun abwechslungsweise von beiden Seiten immer einen Streifen zur Mitte überlappend falten und anschliessend in gefettete Aluformen* 250x94x30 mm legen. Mit Eierstreiche bestreichen.

Stückgare: Zugedeckt bei Raumtemperatur 45–60 Minuten gären.

BACKEN

Nochmals mit Ei bestreichen und in einen milden Ofen einschiessen. Nach 3 Minuten dämpfen und anschliessend goldbraun backen.

FERTIGSTELLEN

Mit einem Massstab die Mitte des Strudels abdecken und die Längskanten mit Puderschnee stauben.

VERKAUFSARGUMENTE

Dieses Gebäck stellt eine würdige Alternative zum traditionellen Apfelstrudel dar und wird ebenfalls am besten lauwarm konsumiert. Die knusprige Hülle und die saftige, süss-säuerliche Füllung sind ein Genuss.

* Bezugsquelle: Pitec AG, www.pitec.ch, Art.-Nr.: 014663