

# Apfel-Gin-Crumble mit Tonic Water

## mit MELLA-MÜRBE



Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

### Zum Streusel:

<b>MELLA-MÜRBE</b>	2,500 kg
Butter, weich	1,000 kg
Zucker	0,250 kg
<u>Abrieb von 2 Zitronen</u>	
<b>Streusel</b>	<b>3,750 kg</b>

Die Zutaten im All-in-Verfahren zu Streusel verarbeiten.

**Arbeitshinweise:** 1,600 kg geschälte, kleingeschnittene Äpfel über Nacht in eine Mischung aus Gin und Tonic Water (1:1) einlegen.  
1,800 kg Streusel auf dem Blech verteilen und gut andrücken. Die Äpfel abtropfen lassen und gleichmäßig aufstreuen, 1,800 kg Streusel aufstreuen und anschließend backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur  
**Backzeit:** 25 – 30 Minuten

...

**Zur Gin-Tonic-Sahne:**

<b>Dreidoppel Fond Royal Neutral</b>	0,200 kg
Gin	0,100 l
Tonic Water	0,150 l
<u>Sahne, geschlagen</u>	<u>1,000 kg</u>
<b>Gin-Tonic-Sahne</b>	1,450 kg

**Dreidoppel Fond Royal Neutral**, Gin und Tonic Water verrühren, kurz quellen lassen und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Das ausgekühlte Blech in Stücke à 6,5 x 6,5 cm schneiden (54 Stücke), mit der Gin-Tonic-Sahne garnieren und nach Wunsch mit Zitronenscheiben dekorieren.

**Deklarationshinweis:** Bei loser Ware ist die Kennzeichnung "chininhaltig" verpflichtend. Bitte bringen Sie dies mit Ihrer Kennzeichnung der Zusatzstoffe für lose Ware in Einklang (Preisschild, Kladde, etc.).