



CAPCO CAKE-CASE STUDY

BEST CASE BRATAPFELKUCHEN

Was kann einem Bratapfel besseres passieren, als in einen leckeren Sahnepudding-Kuchen embedded zu werden? Und das auch noch high efficiently und effectively, mit nur wenigen Zutaten und geringstem Aufwand!

Testbäckerin: **Sabine Thomas, Executive Assistant**

SITUATION



ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver
- ZIMT 😊

FÜR DEN BELAG

- 8 Äpfel, (Boskoop oder andere Apfelsorten)
- 750 ml Sahne
- 1 Päckchen Puddingpulver, Vanille
- 125 g Zucker

BENÖTIGTE ITEMS

- Springform
- Messer
- Schäler

COMPLICATION



DER TEIG

Aus den **Zutaten** ein Mürbeteig herstellen. Einen Springformboden damit auslegen und einen kleinen Rand hochdrücken.



DER BELAG

Die **Äpfel** schälen, vierteln und etwas einstechen. Den Teig damit belegen und die Äpfel mit **VIEL Zimt** bestäuben. 😊

Sahne mit **Zucker** und **Puddingpulver** aufkochen und über die Äpfel gießen.



Bei 180 Grad ca. 60 - 70 Minuten backen.
24 Stunden kühl stellen.

SOLUTION



LESSONS LEARNED

- Ich habe Elstar Äpfel genommen, mit denen kocht/backt es sich sehr gut
- Wer ein/e Zimt-Liebhaber/in ist – so wie ich – darf beim Bestäuben der Äpfel ruhig etwas großzügiger sein, der Zimt harmoniert ganz hervorragend mit den Äpfeln und dem Vanillepudding
- Schwierig für mich, weil es so lecker gerochen hat – aber wichtiger Tipp: Es lohnt sich, den Kuchen 24h auskühlen zu lassen – als ich ihn lauwarm probiert habe, war die Puddingmasse noch etwas weich. Am nächsten Tag war sie angenehm fest und der Kuchen hat doppelt so gut geschmeckt. Perfekt für die Weihnachtstage zum Vorbereiten. Guten Appo und Ho Ho Ho!

PERFORMANCE CHART

1= sehr gering , 5 = sehr hoch

Effort



Das Äpfelschälen, Vierteln und Einschneiden nimmt die meiste Zeit ein

Skills needed



Kann jeder 😊

Support Items needed



Nichts Außergewöhnliches, hat man alles zu Hause

1=sehr schlecht, 5= hervorragend

Efficiency



Relativ wenig Zutaten & Aufwand

Results



Sehr lecker, kann gut vorgebacken werden



BON APPETIT

CAPCO.COM      