

Apfel-Käse-Schnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

Buttermürbeteig aus
KOMPLET Mürb + Streusel 500 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)

Fruchtauflage:

KOMPLET Kiddy Fruit Apfel 1.500 g

Quarkauflage:

Käsemasse aus
KOMPLET Gourmet Käsekuchen 3.040 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)

Auflage:

Butterstreusel aus
KOMPLET Mürb + Streusel 250 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)

Gesamtgewicht 5.290 g

Aus Gutem das Beste backen!

Apfel-Käse-Schnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen, auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und anbacken.

Einwaage

Buttermürbeteig: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

KOMPLET Kiddy Fruit Apfel auf den angebackenen Buttermürbeteig aufstreichen.

Einwaage

Fruchtauflage: ca. 1.500 g

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatrühren und auf den Buttermürbeteig aufstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage

Quarkauflage: ca. 3.040 g

Die Butterstreusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Auflage: ca. 250 g

Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Verkehrsbezeichnung: Käsekuchen mit Äpfeln und Butterstreusel

Grundrezeptur Buttermürbeteig

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, weich	450 g
Vollei	50 g

Gesamtgewicht 1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Grundrezeptur Käsemasse

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	1.000 g
Speisequark	1.400 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	1.100 g

Gesamtgewicht 4.050 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit, mit einem feinen Besen, ca. 3 Minuten glatrühren.

Besonderer Hinweis:

Die Flüssigkeitszugabe sollte der Quarkfestigkeit angepasst werden.

Grundrezeptur Butterstreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, temperiert	500 g

Gesamtgewicht 1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Streuselkonsistenz erreicht ist.

Aus Gutem das Beste backen!