

Frühlingschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

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

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 625 g
Speisequark, Magerstufe 440 g
Joghurt, natur 440 g
Speiseöl 120 g
Vollei 220 g
Wasser 680 g

Gesamtmasse 2.525 g

Fruchtauflage:

Erdbeeren, frisch 1.250 g

Zum Abglänzen:

Geleeguss aus
KOMPLET Fruchtglanz rot
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 250 g

Gesamtgewicht 4.525 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.

Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) auflegen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse auf dem angebackenen Buttermürbeteig verteilen und abbacken.

Einwaage: ca. 2.525 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten



Nach dem Erkalten mit frischen Erdbeeren belegen und mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz rot** abglänzen.

Einwaage

frische Erdbeeren: ca. 1.250 g

**Einwaage Geleeguss aus
KOMPLET Fruchtglanz rot:** ca. 250 g

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

MEISTERTIPP:

WIRD DIE SCHNITTE VOR DEM BELEGEN MIT
KUCHENBRÖSELN UND **KOMPLET Saftbinder**
BESTREUT, WIRD EIN
ABRUTSCHEN DER FRÜCHTE VERHINDERT.

Aus Gutem das Beste backen!

Frühlingschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Grundrezeptur Buttermürbeteig

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, weich	450 g
Vollei	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

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

Grundrezeptur für Geleeguss zum Abglänzen aus KOMPLET Fruchtglanz rot

KOMPLET Fruchtglanz rot	120 g
Zucker	480 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.600 g

Verarbeitung:

KOMPLET Fruchtglanz rot mit dem Zucker trocken mischen, in kochendes Wasser einrühren und kurz aufkochen lassen. Nach dem Erkalten kann der Guss erneut erwärmt werden.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99