

# Kirchweihsnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



## Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

### Teig:

**KOMPLET Hefe Fresh 20**  
(siehe Grundrezeptur auf Rückseite) 600 g

### Quarkauflage:

**KOMPLET Gourmet Käsekuchen**  
(siehe Grundrezeptur auf Rückseite) 2.500 g

### Auflage:

**KOMPLET Eierschecke-Fix** 150 g  
Wasser 250 g  
Sahne, flüssig 75 g

### Zum Aufstreuen:

Butterstreusel aus  
**KOMPLET Mürb + Streusel**  
(siehe Grundrezeptur auf Rückseite) 200 g

### Dekor:

Zucker 75 g

Gesamtmasse 3.850 g

### Verarbeitung:

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen.  
Nach der Teigruhe den Teig auf vorbereitete Bleche  
(60 x 20 cm) ausrollen und stippen.

**Einwaage Hefeteig:** 600 g

Die Zutaten der Quarkauflage nach der Grundrezeptur (auf Rückseite) herstellen und auf den Hefeteig aufstreichen.

**Einwaage Quarkauflage:** 2.500 g

Die Zutaten der Auflage/Eierscheckenmasse kurz glatt rühren und quellen lassen. Danach mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf der Quarkauflage verteilen.

**Quellzeit:** ca. 5 Minuten

**Aufschlagzeit:** ca. 4 Minuten

**Einwaage**

**Auflage/Eierscheckenmasse:** 475 g

Danach die Butterstreusel aufstreuen.

**Einwaage Butterstreusel:** 200 g

**Backtemperatur:** ca. 190 - 200 °C

**Backzeit:** ca. 50 - 55 Min.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen zuckern. Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

# Kirchweihsnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



## Grundrezeptur KOMPLET Hefe Fresh 20 ohne Ei

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter, temperiert	140 g
Hefe	60 g
Wasser	500 g
Gesamtgewicht	2.000 g

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	2 Minuten 1. Stufe 8 Minuten 2. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 24 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 15 Minuten

## Grundrezeptur Quarkauflage

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	1.000 g
Speisequark, Magerstufe	1.400 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	1.050 g
Gesamtgewicht	4.000 g

### Verarbeitung:

Die Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatt rühren.

**Aufschlagzeit:** ca. 3 Minuten

## 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!*

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