

Versunkene Apfelkäsekuchenschnitte

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 725 g
Speisequark 1.000 g
Speiseöl 145 g
Vollei 250 g
Wasser 800 g

Gesamtmasse 2.920 g

Fruchtauflage:

Äpfel, frisch, halbiert, geschält 1.100 g

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 125 g
Mandeln, gestiftet, geröstet 15 g
Mandeln, gehobelt, geröstet 15 g

Gesamtdekor 155 g

Gesamtgewicht 4.675 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.

Den Mürbeteig 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: 10 - 12 Minuten

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse auf dem angebackenen Buttermürbeteig verteilen und mit den eingeschnittenen, halbierten Äpfeln belegen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 2.920 g

Einwaage Äpfel: ca. 1.100 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 60 - 65 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und mit den Mandeln bestreuen.

Die Schnitte 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!

Versunkene Apfelkäsekuchenschnitte

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 Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.



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