

Zupfkuchenschnitte mit Kirschen

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

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

Quarkauflage:

Käsemasse aus
KOMPLET Gourmet Käsekuchen 4.050 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)

Fruchtauflage:

Dunstsauerkirschen 400 g

Auflage:

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

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Aprikose 150 g
(siehe **Grundrezeptur** Rückseite)

Gesamtgewicht 5.300 g

Aus Gutem das Beste backen!

Zupfkuchenschnitte mit Kirschen

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Verarbeitung:

Die Schokostreusel für den Teig und für die Auflage laut Grundrezeptur herstellen.

Ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) mit den Schokostreuseln bestreuen und anbacken.

Einwaage

Schokostreusel: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren und auf den angebackenen Schokostreuseln aufstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage

Quarkauflage: ca. 4.050 g

Die Quarkauflage mit den Dunstsauerkirschen belegen und die restlichen Schokostreusel gleichmäßig aufstreuen und abbacken.

Einwaage

Dunstsauerkirschen: ca. 400 g

Auflage

Schokostreusel: ca. 200 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 50 - 60 Minuten

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

Verkehrsbezeichnung: Käsekuchen mit Kirschen und Schokostreusel

Grundrezeptur Schokostreusel

KOMPLET Mürb + Streusel	350 g
Margarine	150 g
Kakaopulver	20 g

Gesamtgewicht 520 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen bis eine streuselartige 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 glattrühren.

Besonderer Hinweis:

Die Flüssigkeitszugabe sollte der Quarkfestigkeit angepasst werden.

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	1.000 g
Wasser	500 g

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.

Verkehrsbezeichnung: Aprikosen-Gel

Aus Gutem das Beste backen!