

Frühlings-Margeritenkuchen

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 500 g

Gesamt Butter - Mürbteig 500 g

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN 1.000 g

Speisequark 1.400 g

Wasser 1.100 g

Vollei 350 g

Speiseöl 200 g

Gesamt Quarkauflage 4.050 g

Fruchtauflage

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte) 250 g

Gesamt Fruchtauflage 250 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 100 g

Gesamt Dekor 100 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.

Danach ca. 2, 5 mm dick ausrollen, mit einer Margeritenform ausstechen und auf ein vorbereitetes Blech auflegen.

Einwaage:

Den Buttermürbeteigboden mit einer geölten und gezuckerten Margeritenform umstellen.

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatrühren.

Rührzeit:

Die Quarkauflage in die vorbereiteten Margeritenformen einfüllen, mit den Mandarinen belegen und abbacken.



Einwaage Quarkauflage:

Einwaage Fruchtauflage:

Backtemperatur:

Backzeit:

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen

Meistertipp:

Wird die Margeritenform geölt und gezuckert, lassen sich die Gebäcke leicht aus der Form lösen. Ein Anbacken des Buttermürbeteigbodens ist nicht notwendig.

Aus Gutem das Beste backen!

