

Fleckelischnitte, 60 x 20 cm

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

Speiseöl 200 g

Vollei 350 g

Wasser 1.100 g

Gesamt Quarkauflage 4.050 g

zum Unterrühren

KIDDY CHOCO SOFTY 70 g

Gesamt zum Unterrühren 70 g

Zum Abglänzen

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 125 g

Gesamt Zum Abglänzen 125 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig lt. Grundrezept herstellen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig ausrollen, stippen und anbacken.

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

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Etwa 350 g der Quarkauflage mit 70 g KIDDY CHOCO SOFTY glatrühren. Die restliche Quarkauflage auf den Buttermürbeteig gleichmäßig aufstreichen.



Einwaage Quarkauflage hell: ca. 3700 g

Die dunkle Quarkauflage mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10) als Flecken aufdressieren und die Schnitte abbacken.

Einwaage dunkle Quarkauflage: ca. 420 g

Backtemperatur: ca. 180 °C - 190 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten

Nach dem Backen mit Aprikosen - Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen.

Danach in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

Meistertipp:

Die dunkle Quarkauflage etwas ungleichmäßig aufdressieren, dies ergibt ein individuelles Aussehen.

Aus Gutem das Beste backen!

