

# Cheesy-Choc, 60 x 20 cm

## KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

### Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,  
Grundrezept 500 g

Gesamt Butter - Mürbteig 500 g

### Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN 750 g

Frischkäse, doppelrahmstufe 1.000 g

Butter, flüssig 90 g

Vollei 250 g

Milch 875 g

Gesamt Quarkauflage 2.965 g

### zum Unterrühren

KIDDY CHOCO SOFTY 300 g

Gesamt zum Unterrühren 300 g

### Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezept herstellen,  
auf vorbereitete Bleche ( 60 x 20 cm ) gleichmäßig  
ausrollen, stippen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g / pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 -12 Minuten

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

1000 g der Quarkauflage mit 300 g KIDDY CHOCO  
SOFTY glattrühren. Die restliche Quarkauflage auf  
den Buttermürbeteig gleichmäßig aufstreichen.

Einwaage Quarkauflage hell: ca. 1965 g / pro  
Blech



Die dunkle Quarkauflage mit einem Dressierbeutel  
aufdressieren, leicht marmorieren und abbacken.

Einwaage dunkle Quarkauflage: ca. 1300 g / pro  
Blech

Backtemperatur: ca. 180 °C - 190 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

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

*Aus Gutem das Beste backen!*