

Eierschecke, Die Sahnige, 60 x 20 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 500 g

Gesamt Butter - Mürbteig 500 g

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN 620 g

Speisequark 870 g

Speiseöl 120 g

Vollei 220 g

Wasser 680 g

Gesamt Quarkauflage 2.510 g

zum Unterrühren

Sultaninen 100 g

Gesamt zum Unterrühren 100 g

Auflage

EIERSCHECKE FIX 500 g

Wasser 875 g

Sahne, flüssig 250 g

Gesamt Auflage 1.625 g

Dekor

Butter, flüssig 75 g

Zucker 75 g

Gesamt Dekor 150 g



Aus Gutem das Beste backen!



Eierschecke, Die Sahnige, 60 x 20 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Verarbeitung:

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

Einwaage: ca. 500 g / pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkauflage , außer den Sultaninen, mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Sultaninen kurz unterrühren und die Quarkauflage auf den Buttermürbeteig gleichmäßig aufstreichen.

Einwaage: ca. 2600 g / pro Blech

Alle Zutaten der Auflage kurz verrühren und quellen lassen.

Quellzeit: ca. 5 - 10 Minuten

Danach mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, auf der Quarkauflage gleichmäßig verteilen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 6 Minuten

Einwaage Auflage: ca. 1625 g / pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 - 200 °C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen Buttern und Zuckern. Nach dem Erkalten in Stücke (z. B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com