

Zupfkuchenschnitte mit Kirschen, 60 x 20 cm

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Schokostreusel, 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
---------------------	---------

Fruchtauflage

Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	400 g
--------------------------------	-------

Gesamt Fruchtauflage	400 g
----------------------	-------

Zum Aufstreuen

MÜRB+STREUSEL, Schokostreusel, Grundrezept	200 g
--	-------

Gesamt Zum Aufstreuen	200 g
-----------------------	-------

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	150 g
---	-------

Gesamt Dekor	150 g
--------------	-------



Aus Gutem das Beste backen!

Zupfkuchenschnitte mit Kirschen, 60 x 20 cm

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Verarbeitung:

Die Schokostreusel für den Teig und die Auflage lt. Grundrezept herstellen. Ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) damit bestreuen 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 glattrühren und auf den angebackenen Schokostreusel gleichmäßig glattstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 4050 g

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

Einwaage Dunstsauerkirschen: ca. 400 g

Einwaage Schokostreusel: ca. 200 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 50 - 60 Minuten

Nach dem Erkalten 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.



Aus Gutem das Beste backen!

