

Aprikosen-Quarkkuchen, Ø 14 cm

KOMPLET SOFT AMIGOS

Teig

SOFT AMIGOS, Quarkteig für Schnitten
und Unterlagen, Grundrezept 720 g

Gesamt Teig 720 g

Fruchtauflage

Aprikosen, 1/2 Frucht, (Dosenfrüchte) 720 g

Gesamt Fruchtauflage 720 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN 1.000 g

Speisequark 1.400 g

Speiseöl 200 g

Vollei 350 g

Wasser 1.050 g

Gesamt Basismasse 4.000 g

Zum Aufstreuen

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel,
Grundrezept 320 g

Gesamt Zum Aufstreuen 320 g

Dekor

Aprikosenkonfitüre 160 g

Gesamt Dekor 160 g



Aus Gutem das Beste backen.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aprikosen-Quarkkuchen, Ø 14 cm

KOMPLET SOFT AMIGOS

Verarbeitung:

Den Quarkteig für Schnitten und Unterlagen laut Grundrezeptur herstellen, ausrollen, stippen und mit dem beschichteten Tortenring (Ø140 x H: 50 mm) ausstechen.

Teigdicke: ca. 3,5 mm
Einwaage: ca. 90 g / Stk.

Die beschichteten Tortenringe (Ø140 x H: 50 mm) um die ausgestochenen Böden stellen. Die Aprikosen vierteln und gleichmäßig auf den Böden verteilen.

Einwaage Aprikosen: ca. 90 g / Stk.

Alle Zutaten der Quarkmasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glatrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Quarkmasse in die beschichteten Tortenringe (Ø140 x H: 50 mm) einfüllen und die Butterstreusel aufstreuen.

Einwaage Quarkmasse: ca. 500 g / Stk.
Einwaage Butterstreusel: ca. 40 g / Stk.

Die Kuchen mit der Aprikosenkonfitüre gitterförmig dekorieren und abbacken.

Einwaage Aprikosenkonfitüre: ca. 20 g / Stk.
Backtemperatur: ca. 180 -190° C
Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten



Aus Gutem das Beste backen.



info@komplet.com
www.komplet.com