

Mandel-Apfel-Käsekuchen, 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 750 g

MANDELFÜLLUNG 300 g

Speisequark 700 g

Schmand 350 g

Speiseöl 150 g

Vollei 300 g

Wasser 800 g

Apfelstücke, (Dosenfrüchte) 550 g

Gesamt Quarkauflage 3.900 g

Zum Aufstreuen

Mandeln, gehobelt 30 g

Gesamt Zum Aufstreuen 30 g



Bestenbacken!
Aus Gutem das



Mandel-Apfel-Käsekuchen, 60 x 20 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

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

Die gehackten Dunstapfelstücke unter die Quarkmasse rühren und diese auf den angebackenen Buttermürbeteig gleichmäßig aufstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 3900 g pro Blech

Einwaage Dunstapfelstücke: ca. 550 g pro Blech

Die gehobelten Mandeln aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Dekor: ca. 30 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 50 - 60 Minuten

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



Beste backen!
Aus Gutem das



info@komplet.com
www.komplet.com