

Rhabarber-Schmand-Schnitte, 60 x 20 cm

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,
Grundrezept 500 g

Gesamt Teig 500 g

Fruchtauflage

Rhabarber, gewürfelt, gefroren 750 g

SAFTBINDER 25 g

Gesamt Fruchtauflage 775 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN 720 g

Speisequark 540 g

Schmand 540 g

Butter, flüssig 100 g

Vollei 290 g

Milch 720 g

Sahne, flüssig 100 g

Gesamt Basismasse 3.010 g

Auflage

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel,
Grundrezept 150 g

Gesamt Auflage 150 g



Aus Gutem das Beste backen!



Rhabarber-Schmand-Schnitte, 60 x 20 cm

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Verarbeitung:

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

Einwaage Mürbteig:	ca. 500 g / pro Blech
Teigdicke:	ca. 2,5 mm
Backtemperatur:	ca. 180° C - 190° C
Backzeit:	ca. 10 - 12 Minuten

Den Rhabarber mit dem SAFTBINDER vermischen und auf dem Mürbteigboden gleichmäßig verteilen.

Fruchteinwaage:	ca. 775 g
-----------------	-----------

Alle Zutaten der Quarkmasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glattrühren, gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen und glattstreichen. Mit Butterstreuseln bestreuen und abbacken.

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 3.010 g
Einwaage Butterstreusel:	ca. 150 g

Backtemperatur:	ca. 180 - 190° C
Backzeit:	ca. 60 - 65 Minuten

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

MEISTERTIPP:

Bei Verwendung von frischem Rhabarber kann der Saftbinder weggelassen werden.



Aus Gutem das Beste backen!

