

Käsekuchen mit Sahne, 60 x 20 cm

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teigeinwage

MÜRB + STREUSEL	330 g
Butter, weich	150 g
Vollei	20 g
Gesamt Teigeinwage	500 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN	1.000 g
Speisequark	1.400 g
Vollei	350 g
Speiseöl	200 g
Sahne, flüssig	550 g
Wasser	550 g
Gesamt Basismasse	4.050 g

Verarbeitung:

Für den Butter- Mürbeteig alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Danach auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und anbacken.

Einwaage:	ca. 500 g
Teigdicke:	ca. 2,5 mm

Backtemperatur:	ca. 180 - 190° C
Backzeit:	ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Basismasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren, auf dem angebackenen Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen und abbacken.

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 4050 g



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

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

Aus Gutem das Beste backen!

