

Käsekuchen Tradition Ø 26 cm mit KÄSEKUCHEN TRADITION

KOMPLET KÄSEKUCHEN TRADITION

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,
Grundrezept 675 g

Gesamt Butter - Mürbteig 675 g

Quarkauflage

KÄSEKUCHEN TRADITION 1.000 g

Wasser 1.600 g

Vollei 450 g

Speiseöl 550 g

Zucker 300 g

Speisequark 2.500 g

Gesamt Quarkauflage 6.400 g

Verarbeitung:

Den Butter-Mürbeteig laut Grundrezeptur herstellen, mit einem Tortenring, Ø 26 cm ausstechen und auf einem vorbereiteten Blech abbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm

Einwaage: ca. 225 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Den gebackenen Butter-Mürbeteig mit geölten und gezuckerten Tortenringen (Ø 26 cm) umstellen.

Alle Zutaten der Quarkauflage mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren, in die vorbereiteten Ringe einfüllen, glatt streichen und kämmen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 2100 g pro Stk.

Danach abbacken und die letzten 10 Minuten den Zug öffnen.



Backtemperatur: ca. 200 °C fallend auf 180 °C
Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com