

Orangen-Käsekuchen, 60 x 20 cm mit KÄSEKUCHEN TRADITION

KOMPLET KÄSEKUCHEN TRADITION

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 500 g

Gesamt Butter - Mürbteig 500 g

Quarkauflage

KÄSEKUCHEN TRADITION 500 g

Wasser 800 g

Vollei 225 g

Speiseöl 275 g

Zucker 150 g

Speisequark 1.250 g

Orangepaste 50 g

Gesamt Quarkauflage 3.250 g

Fruchtfüllung

Orangensaft 250 g

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte) 250 g

Orangepaste 10 g

SAFTBINDER SPEZIAL 50 g

Zucker 100 g

Gesamt Fruchtfüllung 660 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguss, Grundrezept 150 g

Pistazienkerne, gehackt 10 g

Gesamt Dekor 160 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Orangen-Käsekuchen, 60 x 20 cm mit KÄSEKUCHEN TRADITION

KOMPLET KÄSEKUCHEN TRADITION

Verarbeitung:

Den Butter-Mürbeteig laut Grundrezeptur herstellen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ausrollen und abbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm

Einwaage: ca. 500 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkauflage mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren und auf dem gebackenen Butter-Mürbeteig gleichmäßig verteilen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 3200 g pro Blech

Für die Fruchtfüllung die Mandarin-Orangen pürieren und mit den restlichen Zutaten der Fruchtfüllung mit einem feinen Besen verrühren. Die Fruchtfüllung mit einem Dressierbeutel ohne Tülle punktförmig in die Quarkmasse dressieren.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Einwaage Fruchtfüllung: ca. 660 g pro Blech

Danach abbacken und die letzten 10 Minuten den Zug ziehen.

Backtemperatur: ca. 200 °C fallend auf 180 °C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Zum Schluss mit Aprikosen - Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Einwaage Aprikosen-Geleeguss: ca. 150 g pro Blech

Einwaage Pistazien: ca. 10 g pro Blech

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



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com