

Mohn-Joghurtschnitte mit Kirschen, 60 x 20 cm mit KÄSEKUCHEN TRADITION

KOMPLET KÄSEKUCHEN TRADITION

Basismasse

MOHN RÜHR	500 g
Vollei	200 g
Speiseöl	125 g
Wasser	75 g
Gesamt Basismasse	900 g

Fruchtauflage

Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	500 g
Gesamt Fruchtauflage	500 g

Quarkauflage

KÄSEKUCHEN TRADITION	500 g
Joghurt, natur	1.000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	500 g
Wasser	600 g
Zucker	150 g
Gesamt Quarkauflage	3.150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 900 g pro Blech

Danach die Sauerkirschen aufstreuen und abbacken.

Einwaage Sauerkirschen: ca. 500 g pro Blech



Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 3150 g pro Blech

Danach abbacken und die letzten 10 Minuten den Zug ziehen.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

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



info@komplet.com
www.komplet.com

Beste backen!
Aus Gutem das