

Heidelbeer-Käse-Margeriten mit KÄSEKUCHEN TRADITION

KOMPLET KÄSEKUCHEN TRADITION

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 675 g

Gesamt Butter - Mürbteig 675 g

Quarkauflage

KÄSEKUCHEN TRADITION 800 g

Wasser 1.600 g

Vollei 360 g

Speiseöl 500 g

Zucker 260 g

Speisequark 2.000 g

Gesamt Quarkauflage 5.520 g

Fruchtauflage

Heidelbeeren, gefroren 400 g

Wasser 250 g

Zucker 70 g

SAFTBINDER SPEZIAL 50 g

Gesamt Fruchtauflage 770 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguss, Grundrezept 180 g

Gesamt Dekor 180 g

Verarbeitung:

Den Butter-Mürbeteig laut Grundrezeptur herstellen, ausrollen, mit einer Margeriten-Backform ausstechen und auf einem vorbereiteten Blech abbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm

Einwaage: ca. 95 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkauflage mit einem feinen



Besen im mittleren Gang verrühren. Den gebackenen Butter-Mürbeteig mit geölten und gezuckerten Margeriten-Backformen umstellen und die Quarkmasse gleichmäßig einfüllen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkmasse: ca. 785 g pro Stk.

Die aufgetauten Heidelbeeren mit den restlichen Zutaten der Fruchtauflage vermischen und pürieren.

Das Fruchtpüree mit einem Dressierbeutel auf die Quarkmasse dressieren und marmorieren.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Einwaage Fruchtauflage: ca. 110 g pro Stk.

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.

Einwaage Geleeguss: ca. 25 g pro Stk.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!