

# RUNDUMM

## Käse-Frisch flach





## Käsestreusel

1 Blech, 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	4800 g	Quarkmasse	s. Grundrezept
_____	900 g	Streusel	s. Grundrezept
_____	40 g	Dekorzucker	

### Guss

_____	400 g	Butter, flüssig	Den Zucker in der warmen flüssigen Butter auflösen und das Vollei unterrühren.
_____	400 g	Zucker	
_____	300 g	Vollei	

### Herstellung

- Die Quarkmasse auf den Mürbeteigboden aufstreichen.
- Den Guss verteilen, die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Erkalten den Käsekuchen mit Dekorzucker absieben.

### Grundrezept: Mürbeteig

#### Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Vollei	

### Grundrezept: Quarkmasse

#### Betriebsrezept

_____	800 g	Käse-Frisch flach	Alle Zutaten glatt rühren.
_____	2000 g	Quark (20% Fett i. Tr.)	
_____	600 g	Vollei	
_____	1400 g	Wasser	



## Apfel-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	4000 g	Quarkmasse	s. Grundrezept

### Apfelfüllung

_____	1000 g	Dunstäpfel, gehackt	} vermischen
_____	70 g	Zucker	
_____	100 g	Kabi	
_____	120 g	Rosinen	
_____	50 g	Nüsse, gehackt, geröstet	
_____	3 g	Zimt	

_____	1000 g	Mandelkrone	} s. Grundrezept
_____	400 g	Geleeguss mit Colorado gelb	
_____	100 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	

### Herstellung

- Die Quarkmasse auf den Mürbeteigboden aufstreichen, die Apfelfüllung diagonal einspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit der Mandelkrone (Lochtülle Nr. 6) ein Gitter aufspritzen und abblämen.
- Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen und die Mandeln aufstreuen.

# RUNDUM... Käse-Frisch flach



## Pflaumen-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
		<u>Quarkmasse</u>	
_____	675 g	<b>Käse-Frisch flach</b>	Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____	1650 g	Quark (20% Fett i. Tr.)	
_____	500 g	Vollei	
_____	1175 g	Wasser <u>oder</u> Vollmilch	
_____	2000 g	TK-Pflaumen	mischen
_____	20 g	<b>Kabi</b>	
_____	500 g	Streusel	s. Grundrezept
_____	500 g	Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b>	s. Grundrezept

### Herstellung

- Die Quarkmasse auf den Mürbeteigboden aufstreichen, die mit **Kabi** vermischten Pflaumen in Abständen von 5 cm auflegen, Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abglänzen.

### Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Mürbella</b>	Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.
_____	500 g	Crememargarine <u>oder</u> Butter	



## Mandarinen-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	500 g	Mandarinen, gut abgelaufen	
		<u>Quarkmasse</u>	
_____	2200 g	Quark (20% Fett i. Tr.)	Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____	900 g	<b>Käse-Frisch flach</b>	
_____	650 g	Vollei	
_____	1550 g	Wasser	
_____	500 g	Johannisbeerkonfitüre	s. Grundrezept
_____	250 g	Streusel	
_____	400 g	Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b>	s. Grundrezept

### Herstellung

- Die Quarkmasse auf den Mürbeteigboden aufstreichen und die Johannisbeerkonfitüre diagonal aufspritzen (Lochtülle Nr. 5). Mit einem Messer verziehen.
- Streusel und Mandarinen aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abglänzen.

### Grundrezept: Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Colorado gelb</b>	Alle Zutaten kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	



## Mohn-Quark-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	1600 g	Quarkmasse	s. Grundrezept
_____	700 g	Streusel	s. Grundrezept
_____	40 g	Dekorzucker	

### Mohnmasse

_____	2000 g	<b>Mohna</b>	<b>Mohna</b> , Brösel und <b>KSK</b> trocken mischen und mit dem Wasser anrühren. Vor dem Weiterverarbeiten ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	600 g	Brösel	
_____	200 g	<b>KSK</b>	
_____	1800 g	Wasser	

### Herstellung

- Die Quark- und Mohnmasse abwechselnd diagonal auf den Mürbeteigboden aufdressieren, Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Erkalten den Käsekuchen mit Dekorzucker absieben.

### Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Mürbella</b>	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Vollei	



## Dresdener Eierschecke

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
-------	--------	-----------------------	----------------

### Quarkmasse

_____	400 g	<b>Käse-Frisch flach</b>	Alle Zutaten kurz glatt rühren.
_____	1000 g	Quark (20% Fett i. Tr.)	
_____	300 g	Vollei	
_____	700 g	Wasser	

### Eierscheckenguss

_____	1500 g	<b>Eierschecke</b>	Alle Zutaten glatt rühren und 10 Min. quellen lassen.
_____	3000 g	Wasser	

### Herstellung

- Die Quarkmasse und anschließend den Eierscheckenguss auf den Mürbeteigboden aufstreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- **Aroma-Tipp:** Der Eierscheckenguss kann auch mit 10 g **Caribia** aromatisiert werden.

### Grundrezept: Quarkmasse

Betriebsrezept

_____	800 g	<b>Käse-Frisch flach</b>	Alle Zutaten glatt rühren.
_____	2000 g	Quark (20% Fett i. Tr.)	
_____	600 g	Vollei	
_____	1400 g	Wasser	



## Käsetörtchen

35 Stück

### Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	25 g	<b>Kabi</b>	
_____	3500 g	Quarkmasse	s. Grundrezept
_____	1750 g	Obst, gemischt, wie z. B. Erdbeeren, Kirschen, Kiwi	
_____	750 g	Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b>	▶ s. Grundrezept

### Herstellung

- Die Förmchen einfetten (nur Förmchen mit glatten Böden verwenden). Den Mürbeteig, Stärke 3 mm, ausrollen, über die Förmchen legen und ausdrücken.
- Den Mürbeteig anbacken und nach dem Abkühlen mit **Kabi** abstreuen.
- Die Quarkmasse mit einem Spritzbeutel einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Auskühlen lassen und aus den Formen stürzen.
- Mit gemischtem Obst belegen und mit dem Geleeguss abglänzen.

### Grundrezept: Streusel

#### Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Mürbella</b>	▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.
_____	500 g	Crememargarine oder Butter	



## Käse-Frucht-Torte

2 Torten, konische Form, 30 cm Ø

### Betriebsrezept

_____	700 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	2400 g	Quarkmasse	s. Grundrezept
_____	700 g	Aprikosen, halbiert, Dosenfrüchte	
_____	200 g	Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b>	▶ s. Grundrezept
_____	50 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	

### Herstellung

- Die konischen Formen mit Mürbeteig auslegen und die Quarkmasse einfüllen.
- Die abgelaufenen Aprikosen auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: 190 bis 200 °C (= 30 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abglänzen und die Kanten mit Mandeln absetzen.
- **Tip:** Es kann auch mit Mischteig (50% Hefeteig und 50% Mürbeteig) gearbeitet werden.



## Käse-Kirsch-Strudel

3 Stück, 60 x 10 cm

Betriebsrezept	Grundrezept s. Rückseite
_____ 1500 g Blätterteig	s. Grundrezept
_____ 1350 g Mürbeteig, 60 x 20 cm, 3 Stück, angebacken	s. Grundrezept
_____ 180 g Aprikosenkonfitüre	
_____ 360 g Biskuitrouladen, hell, 60 x 8 cm, 3 Stück	s. Grundrezept
_____ 600 g Sauerkirschen, abgebunden	s. Grundrezept
<u>Quarkmasse</u>	
_____ 450 g <b>Käse-Frisch flach</b>	Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____ 1150 g Quark (20% Fett i. Tr.)	
_____ 350 g Vollei	
_____ 750 g Wasser <u>oder</u> Vollmilch	
_____ 720 g Biskuitrouladen, hell, 60 x 16 cm, 3 Stück	s. Grundrezept
_____ 300 g Aprikosenkonfitüre	
_____ 200 g Fondant	
_____ 60 g Mandeln, gehobelt, geröstet	

### Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je eine Biskuitroulade (60 x 8 cm) auflegen.
- Abgebundene Kirschen in die Mitte spritzen und die Quarkmasse aufdressieren.
- Mit je einer Biskuitroulade (60 x 16 cm) abdecken.
- Den Blätterteig ausrollen und auf 60 x 22 cm schneiden, der Länge nach in der Mitte mit einem Rollmesser einschneiden, auflegen und die Seiten andrücken.
- Mit Eistreiche abstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren, anschließend die Mandeln aufstreuen.



## Topfenstrudel

4 Stück

Betriebsrezept	s. Grundrezept
_____ 1800 g Strudelteig	s. Grundrezept
<u>Quarkmasse</u>	
_____ 1100 g <b>Käse-Frisch flach</b>	Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____ 2800 g Quark (20% Fett i. Tr.)	
_____ 800 g Vollei	
_____ 1900 g Wasser	
_____ 200 g <b>KSK</b>	
_____ 2000 g Mandarinen	
_____ 500 g Rosinen	

### Herstellung

- Je Strudel 450 g Strudelteig auf eine Größe von 60 x 50 cm dünn ausrollen/ziehen, ca. 1 mm stark, und auf ein bemehltes Tuch legen.
- Auf den Strudelteig (je 1700 g) Quarkfüllung verstreichen, Mandarinen (500 g) und Rosinen (125 g) aufstreuen und aufrollen.
- Die Strudel auf ein 60 x 40 cm großes Backblech legen und mit Eistreiche abstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Staubzucker absieben.
- **Tip:** Der Topfenstrudel kann auch mit heißer Vanillesoße serviert werden.

### Grundrezept: Strudelteig

Betriebsrezept	Alle Zutaten intensiv verkneten.
_____ 1000 g <b>Crossy</b>	Kühle Teigführung. Spiralknetter: 2 + 6 Min. Teigruhe: ca. 60 Min.
_____ 450 g Wasser	
_____ 100 g Butter, flüssig	
_____ 140 g Eigelb	
_____ 3 g Salz	

# RUNDUM! Käse-Frisch flach



## Plundertaschen mit Quark

45 Stück

Betriebsrezept

_____	2250 g Plunderteig	s. Grundrezept
	<u>Backfeste Quarkfüllung</u>	
_____	250 g <b>Käse-Frisch flach</b>	Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____	500 g Quark (20% Fett i. Tr.)	
_____	125 g Vollei	
_____	250 g Wasser	
_____	150 g Rosinen	

### Herstellung

- Rosinen mit der Quarkfüllung verrühren.
- Den Plunderteig auf 99 x 55 cm ausrollen und in Stücke von 11 x 11 cm schneiden.
- Die Kanten mit Wasser abstreichen, die Quarkfüllung aufspritzen und die Stücke zu Dreiecken zusammenklappen.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

### Grundrezept: Plunderteig

Betriebsrezept

_____	1500 g <b>Butter-Hefeteig</b>	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 5 Min. Teigtemp.: 20 bis 22 °C
_____	ca. 500 g Wasser, kalt	
_____	150 g Vollei	
_____	100 g Hefe	
_____	1000 g Ziehmargarine oder Butterziehplatte	

### Herstellung

- Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- Ziehmargarine oder die Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.



## Russischer Zupfkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

	<u>Kakaomürbeteig</u>		Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 3 Minuten
_____	1000 g <b>Mürbella</b>		
_____	500 g Backmargarine, weich		
_____	100 g Vollei		
_____	50 g Wasser		
_____	75 g Kakaopulver		
	<u>Quarkmasse</u>		Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____	400 g <b>Käse-Frisch flach</b>		
_____	2000 g Quark (20% Fett i. Tr.)		
_____	600 g Vollei		
_____	2000 g Sahne, flüssig		
_____	200 g Zucker		

### Herstellung

- Auf den angebackenen Kakaomürbeteig (1200 g) die Quarkmasse aufstreichen.
- Den restlichen Kakaomürbeteig in kleine Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55 Minuten
- Die Menge reicht für 3 Torten, 26 cm Ø.

**Käse-Frisch flach ist das bewährte Feinbackmittel zur Herstellung von flachen Käsekuchen und Käsetorten sowie backfesten Quarkfüllungen.**

## Gebäcke mit Käse-Frisch flach

- zeichnen sich durch den typischen Geschmack aus, denn Frischquark geben Sie hinzu.
- bleiben lange frisch.
- werden sicher und schnell im All-in-Verfahren hergestellt.

## Anwendungsrezepte mit Käse-Frisch flach

	Quarkmasse 1 Blech, 60 x 40 cm	Backfeste Quarkfüllung	Käsetorten, 2 Stück, konische Form, 30 cm Ø	Quarkfüllung für Topfenstrudel	Russischer Zupfkuchen 1 Blech, 60 x 40 cm
<b>Käse-Frisch flach</b>	800 g	1000 g	400 g	1100 g	400 g
Quark (20% Fett i. Tr.)	2000 g	2000 g	1000 g	2800 g	2000 g
Vollei	600 g	500 g	300 g	800 g	600 g
Vollmilch <u>oder</u> Wasser	1400 g	1000 g	700 g	1900 g	–
Sahne	–	–	–	–	2000 g
<b>KSK</b>	–	–	–	200 g	–
Zucker	–	–	–	–	200 g
Gesamtmenge	4800 g	4500 g	2400 g	6800 g	5200 g
Rührzeit:	2 Minuten im All-in-Verfahren glatt rühren.				

### Grundrezept: Blätterteig mit Ziefhett

#### Betriebsrezept

_____ 2500 g <b>Crossy</b>	<b>Crossy</b> und Wasser 4 Minuten verkneten. Den Grundteig sofort mit Ziefhett tourieren. Zwei einfache und zwei doppelte Touren. Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.
_____ 1250 g Wasser, kalt	
_____ 2000 g Ziefmargarine, Ziefhett	

### Grundrezept: Mürbeteig

#### Betriebsrezept

_____ 1000 g <b>Mürbella</b>	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____ 400 g Backmargarine, weich	
_____ 100 g Vollei	

### Grundrezept: Biskuitrouladen

#### Betriebsrezept

_____ 2000 g <b>Bisquisit 100 PLUS</b>	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Min. aufschlagen. Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
_____ 1300 g Vollei	
_____ 500 g Wasser	

### Herstellung

- Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 4 Minuten
- Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

### Grundrezept:

#### Sauerkirschen, abgebunden

#### Betriebsrezept

_____ 1000 g Kirschsafft
_____ 150 g <b>Kabi</b>
_____ 250 g Zucker
_____ 1500 g Sauerkirschen, gut abgelaufen

#### Herstellung

- **Kabi** mit dem Zucker mischen und den Kirschsafft einrühren.
- Die abgelaufenen Sauerkirschen unterheben.

