



- **Frühlingsverführerisch:**
Knuspriger Mürbeteig
mit einer fruchtig-frischen
Erdbeer- und einer leichten
Joghurt-Quarkfüllung.
- **Perfekt mit**
Käse-Frisch flach!

Erdbeer-Käsekuchen

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	1200 g	Mürbeteig, 1 Stück, angebacken	
		<u>Käsemasse</u>	
_____	800 g	Käse-Frisch flach	} glatt rühren
_____	600 g	Eier	
_____	1400 g	Wasser	
_____	1000 g	Magerquark, gut abgelaufen	
_____	1000 g	Joghurt	
_____	1200 g	Fruchti-Top Erdbeere	
		<u>Dekor</u>	
_____	500 g	Geleeguss mit Colorado neutral	

Herstellung

- Die Käsemasse aufstreichen und **Fruchti-Top Erdbeere** mit 12er Lochtülle diagonal aufspritzen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 45 bis 50 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 423

