Käsekuchen Vielfalt

klassisch

trendy

neu in Form

BRAUN

Käsekuchen Vielfalt

Tradition

Käsekuchen gehört zu den **Klassikern** der Gebäcktheke und bietet Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um Ihre Kunden immer wieder mit **bewährten** und **neuen** Gebäcken zu überraschen. Dass diese klassischen Gebäcke auch in anderer Form oder in **trendigen** Geschmackskombinationen eine attraktive Alternative für die Gebäcktheke sein können, wird mit den hier dargestellten Rezepten eindrucksvoll gezeigt. Lassen auch Sie diese Klassiker wieder neu aufleben.

Trend

Leichtigkeit – Dieser Trend ist auch bei Gebäcken häufig ein Thema, gerade in der warmen Jahreszeit. Käsekuchen mit **Joghurt**, vereint in dieser Kombination den Klassiker mit der **frischen** Anmutung und der säuerlichen Note von Joghurt. Damit können auch Sie voll im Trend der Zeit liegen und zu jeder Jahreszeit **kreative** Ideen in Ihre Theke zaubern.

Flache Käsekuchen...

... mit **Käse-Frisch flach** und **Käse-Frisch extra*** von **BRAUN** – entdecken Sie die Möglichkeiten:

	Quarkmasse **Grundrezept**	Quarkmasse **mit Buttermilch**	Quarkmasse **mit Sahne**	Quarkmasse **mit saurer Sahne**	Quarkmasse **Schmand**masse	**Backfeste** Quarkfüllung
Käse-Frisch flach*	800 g	800 g	400 g	1250 g	800 g	500 g
Magerquark	2000 g	2000 g	2000 g	2800 g	-	1000 g
Buttermilch	-	1400 g	-	-	-	-
Sahne	-	-	2000 g	-	-	-
Saure Sahne	-	-	-	800 g	-	-
Schmand	-	-	-	-	2000 g	-
Vollei	600 g	600 g	600 g	1000 g	600 g	250 g
Wasser	1400 g	-	-	-	1400 g	500 g
Vollmilch	-	-	-	2200 g	-	-
Zucker	-	-	200 g	-	-	-
Gesamtmenge	**4800 g**	**4800 g**	**5200 g**	**8050 g**	**4800 g**	**2250 g**

*__Käse-Frisch flach__ und __Käse-Frisch extra__ sind alternativ einsetzbar.

neu in Form

Latte Macchiato-Creme

26 Dessertbecher, Inhalt 150 g; 26 Stück

Quark-Joghurtmasse

1125 g	Vollmilch
1125 g	Wasser
1125 g	**Käse-Frisch hoch**
1000 g	Magerquark
1000 g	Joghurt

*Milch und Wasser aufkochen, **Käse-Frisch hoch** einrühren, Quark und Joghurt zugeben und glatt rühren.*

90 g	**Ovasil**
630 g	Wasser
340 g	Zucker

***Ovasil** mit Wasser verrühren, mit dem Zucker aufschlagen und unter die Quark-Joghurtmasse ziehen*

80 g	**Dessertpaste Mocca**
100 g	**Schokobella Feinherb**
25 g	**Kovanil**

Dekor

40 g	**Kakao-Dekor Morella Top**
26 St.	**Schoko-Twister**

Herstellung

- Die Quark-Joghurtmasse in 3 Teile à ca. 2100 g aufteilen.
- Die erste Füllung mit **Dessertpaste Mocca**, die zweite Füllung mit **Schokobella Feinherb** und die dritte Füllung mit **Kovanil** abschmecken und in die Gläser schichtweise einfüllen.
- **Tipp:** Die Mocca-Füllung kann auch hervorragend durch eine **Fruchti-Top**-Fruchtfüllung ersetzt werden.

- *Klassische gekochte Quark-Joghurtmasse, attraktiv verpackt im Glas*
- *Ein optisches Highlight für jede Theke, da wird jeder Kunde neugierig*
- *Gekühlt gerade im Sommer eine angenehme Alternative zum klassischen Gebäck*
- *Je ausgefallener die ausgewählten Gläser sind, desto mehr Aufmerksamkeit kann diese Art des Angebots schaffen*

trendy

Schoko-Käse-Himbeertraum

1 Blech, 60 x 20 cm

Schoko-Rührmasse

700 g	**Schoko-Rührkuchen**
280 g	Wasser
280 g	Speiseöl

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatt rühren.

Quarkmasse

400 g	Magerquark
280 g	Vollmilch
160 g	**Käse-Frisch flach**
120 g	Vollei
40 g	Speiseöl

2 Minuten glatt rühren

500 g	Himbeeren, TK-Ware
400 g	Streusel

Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Mit der Quarkmasse 2 Streifen der Länge nach aufdressieren.
- Die Himbeeren aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 55 Minuten

- *Schokolade in Kombination mit Früchten ist immer ein Trend, der in diesem Gebäck gekonnt und ansprechend umgesetzt wird*
- *Zusammen mit der Quarkmasse ist dieser Kuchen ein Hochgenuss für jeden Gaumen und zugleich ein echter „Hingucker“*

klassisch

Kirsch-Schmand-Torte

10 Tortenringe, 18 cm Ø

800 g	Mürbeteig, 10 Stück, angebacken

Schmandmasse

2500 g	Schmand
1750 g	Wasser, ca. 30 °C
750 g	Vollei
750 g	**Käse-Frisch flach**
500 g	**KSK**

2 Minuten glatt rühren

150 g	Zimtzucker
2000 g	Sauerkirschen, gut abgelaufen
300 g	Mandeln, gehobelt
600 g	Geleeguss mit **Colorado gelb**
50 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Die angebackenen Mürbeteigböden mit geölten Ringen umstellen.
- Die Schmandmasse einfüllen und glatt streichen.
- Zimtzucker, Sauerkirschen und die Mandeln aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abgelieren und wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 bis 190 °C (= 20 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 50 Minuten

- *Eine Käsetorte, mit einer hochwertigen Schmandmasse, abgerundet mit dem frischen Geschmack der Kirschen und einem Hauch Zimt wird diese Torte zu etwas ganz besonderem*
- *„Klein aber fein" – mit 18 cm Durchmesser ist dies das ideale Wochenendangebot für die Familie*

trendy

Joghurt-Himbeerstreifen

2 Bleche, 60 x 10 cm

500 g	Mürbeteig, 3,5 mm, gebacken
100 g	Himbeerkonfitüre
300 g	**Schoko-Rührkuchen** oder Schoko-Biskuitboden, gebacken

Gekochte Joghurtmasse

500 g	Vollmilch
500 g	Wasser
850 g	Joghurt
500 g	**Käse-Frisch hoch**
60 g	**KSK**

*Milch, Wasser aufkochen, **Käse-Frisch hoch** und **KSK** einrühren. Joghurt zugeben und glatt rühren.*

40 g	**Ovasil**
150 g	Zucker
280 g	Wasser

***Ovasil** mit dem Wasser verrühren und mit Zucker aufschlagen und unter die Joghurtmasse melieren.*

Himbeer-Füllung

400 g	Himbeeren
100 g	Wasser, ca. 50 °C
100 g	Zucker
50 g	**Kabi**

*Himbeeren, Wasser und Zucker gut verrühren und mit **Kabi** abbinden.*

250 g Geleeguss mit **Claro neutral**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Himbeerkonfitüre bestreichen.
- Den gebackenen Schoko-Rührmasse-Streifen in 1 x 1 cm Würfel schneiden und auf den Mürbeteig aufstreuen.
- Die Joghurtmasse darauf verteilen und glatt streichen.
- Mit der Himbeer-Füllung Tupfen aufdressieren, mit einem Messer verziehen und kaltstellen.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abgelieren.

- *Joghurt steht als Synonym für Leichtigkeit. Durch die Kombination mit frischen Himbeeren und der hellen Farbe der Creme spricht dieses Gebäck schon für sich*
- *Den besonderen Pfiff bekommt diese Schnitte dann noch durch die eingestreuten Würfel aus Schoko-Rührkuchen*

neu in Form

Orangen-Quarkspirale

5 Stück, 26 cm Ø

Hefemürbteig mit Quark

1000 g	**Hefemürb**	*Im Spiralkneter 2 + 6 Minuten kneten.*
120 g	Magerquark	
100 g	Backmargarine oder Butter	
70 g	Vollei	
80 g	Hefe	
230 g	Wasser, kalt	

Quarkmasse

900 g	Magerquark	*2 Minuten glatt rühren*
600 g	Vollmilch	
350 g	**Käse-Frisch flach**	
80 g	**KSK**	
250 g	Vollei	

1150 g **Fruchti-Top Orange**

Dekor

250 g	Geleeguss mit **Colorado gelb**
60 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Den Hefemürbteig zu Stücken à 320 g abwiegen und rundwirken.
- 10 Minuten Teigruhe.
- Ausrollen auf 26 cm Ø, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die 26er Ringe aufsetzen.
- Die Quarkmasse aufstreichen und mit einer 10er Lochtülle **Fruchti-Top Orange** als Spirale aufdressieren.
- Bei knapper Gare abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abgelieren und die Ränder mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 30 Minuten

- *Käsekuchen mit Orangenfüllung, hier mal in einer anderen Form*
- *Diese Gebäckkreation sorgt garantiert für Aufmerksamkeit*
- *Geringer Arbeitsaufwand, großes Interesse der Kunden*

trendy

Joghurt-Schmand-Orangeschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

600 g	Mürbeteig, 4 mm, gebacken	
100 g	Aprikosenkonfitüre	
300 g	Biskuitroulade, hell, dünn, 60 x 20 cm	

gekochte Joghurt-Schmandmasse

1000 g	Wasser	*Wasser aufkochen, **Käse-Frisch hoch** einrühren. Joghurt, Schmand und **Eispaste Mascarpone** zugeben und glatt rühren.*
500 g	**Käse-Frisch hoch**	
450 g	Joghurt	
450 g	Schmand	
200 g	**Eispaste Mascarpone**	

300 g	Eiweiß	*Aufschlagen und mit den **Schoko-Pailletten** unter die Masse ziehen.*
150 g	Zucker	
100 g	**Schoko-Pailletten**	

600 g **Fruchti-Top Orange**

Dekor

300 g	Biskuitroulade mit **Bienex**, 60 x 20 cm	*in 10 x 5 cm schneiden*

Herstellung

- Den gebackenen Mürbeteig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- Die Joghurt-Schmandmasse einfüllen und glatt streichen.
- **Fruchti-Top Orange** tupfenförmig eindressieren.
- Die vorgeschnittene Bienexroulade auflegen und kaltstellen.

- *Mascarpone ist immer im Trend, und steht für Geschmack und Qualität*
- *Die Verbindung von Mascarpone, Schokolade und Orangenfüllung bietet neben dem ansprechenden Aussehen auch ein fantastisches Geschmackserlebnis*

neu in Form

Erdbeer-Quark-Krönchen

1 Fantasia Formenverbund, 24 Stück

170 g	Mürbeteig, 3 mm ausrollen, 6 cm Ø ausstechen, angebacken

Quarkmasse

840 g	Magerquark
570 g	Vollmilch
340 g	**Käse-Frisch flach**
70 g	**KSK**
240 g	Vollei

2 Minuten glatt rühren

Fruchtfüllung

900 g	**Fruchti-Top Erdbeere**

Dekor

80 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Von der Quarkmasse 40 g in die Fantasia Formen einfüllen.
- Mit je 40 g **Fruchti-Top Erdbeere** am Außenrand einen Ring aufdressieren.
- Die restliche Quarkmasse einfüllen.
- Die Mürbeteigtaler auflegen, leicht andrücken und abbacken.
- Nach dem Backen auskühlen lassen und einfrieren, so läßt sich das Gebäck am besten aus der Form lösen.
- Mit den Mandeln absetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: 35 bis 40 Minuten

Die hier eingesetzten Silikon-Backmatten von Pavoflex können Sie bei der Firma Habersang unter www.habersang.com bestellen.

- *Ein Käsekuchen mit Fruchtfüllung steht in jeder Theke, aber in dieser Form?*
- *Eine Überraschung für jeden Kunden, der hier bestimmt nicht mit einem Käsekuchen rechnet*
- *Alternativ sind die Krönchen auch mit anderen Fruchti-Top Füllungen herstellbar*

klassisch

Käse-Kirschkuchen *mit Mohnwelle*

1 Blech, 60 x 20 cm

600 g	Mürbeteig, 4 mm, angebacken
600 g	**Fruchti-Top Kirsch**

Quarkmasse

400 g	**Käse-Frisch flach**
1000 g	Magerquark
900 g	Wasser
20 g	**KSK**
300 g	Vollei

2 Minuten glatt rühren

Mohnmasse

600 g	**Mohna**
180 g	Biskuitbrösel
500 g	Wasser
10 g	**Caribia**

verrühren

250 g	Geleeguss mit **Claro neutral**

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden 2 Reihen **Fruchti-Top Kirsch** dressieren.
- Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Mürbeteigboden verteilen und glatt streichen.
- Mit der Mohnmasse längs 2 Reihen aufdressieren und verziehen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abgelieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 bis 200 °C (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 50 Minuten

- *Diese eher klassische Variante des Käsekuchens besticht durch das etwas andere Aussehen der Oberfläche*
- *Eine Mohnfüllung, mit einfachen Mitteln mal anders aufgebracht, lässt diesen Klassiker in einem ganz neuen Licht erscheinen*

Neu in Form

Bekannte Gebäcke, einfach mal in einer **anderen** Form und Anmutung. Statt der bekannten Blechvariante wurde bei dieser Quark-Orangenspirale die runde Form (26 cm) gewählt. Dazu die Fruchtfüllung als Spirale aufdressiert, und schon entsteht eine **attraktive** Variante für ein neues „Familienstück". Garantiert ein **Hingucker** in Ihrer Theke.

Hohe Käsekuchen...

... mit **Käse-Frisch hoch** von **BRAUN** – mit hoher Convenience und unendlichen Variationen:

	Hoher Käsekuchen **mit Eiweiß**	Hoher Käsekuchen **mit geschlagener Sahne**	Hoher Käsekuchen **All-in mit flüssiger Sahne**
Käse-Frisch hoch	800 g	600 g	900 g
Magerquark	3400 g	2000 g	3200 g
Wasser	1400 g	700 g	1000 g
Vollei	-	500 g	750 g
Eigelb	320 g	-	-
Eiweiß	480 g	-	-
Zucker	600 g	300 g	500 g
Sahne	-	(geschlagen) 700 g	(flüssig) 1400 g
Gesamtmenge	7000 g	4800 g	7750 g

	Hoher Käsekuchen **flüssige Sahne mit KSK**	Hoher Käsekuchen **geflämmt**	Hoher Käsekuchen **gekocht**
Käse-Frisch hoch	1100 g	1000 g	1100 g
Magerquark	3700 g	1700 g	1850 g
Wasser	1200 g	2000 g	2200 g
Vollei	900 g	-	-
Eiweiß	-	600 g	650 g
Zucker	500 g	300 g	350 g
KSK	100 g	-	-
Sahne	(flüssig) 1500 g	-	-
Gesamtmenge	9000 g	5600 g	6150 g

Käsekuchen Vielfalt

Ideen, Ideen, Ideen!

Käsekuchen

gehört zu den Klassikern der Gebäcktheke und ist, unabhängig von Regionen und Jahreszeiten, in vielen Varianten in jeder Bäckerei erhältlich.

Die klassische Blechvariante reiht sich wunderbar in das Gesamtbild einer Gebäcktheke ein, ist aber auch meistens ein eher ruhiger Vertreter, der nicht gerne im Vordergrund steht.

Mit einfachen Mitteln können Sie dies ändern und den Käsekuchen in neuem Glanz erstrahlen lassen.

Kreieren Sie Ihre Käsekuchen-Desserts im Glas, ob mit oder ohne Boden, ob mit Schoko, mit Frucht oder anderen kreativen Veredelungen. Alles ist denkbar und möglich.

Geben Sie Ihrem handwerklich hergestellten Käsekuchen ein neues Gesicht und füllen Sie ihn z.B. in Gläser, die Sie als Standardartikel im Handel in allen gewünschten Formen und Farben beziehen können. Ob schlicht oder auffällig: Gut positioniert sind diese Varianten schon ein echter Augenschmaus.

Das Kuchen-Dessert im Glas ist absolut im Trend und eignet sich ideal als „süßer Snack“, auch für unterwegs. Und als besonderes Bonbon bekommt Ihr Kunde gleich noch ein neues Glas dazu.

Wecken Sie die Sammelleidenschaft und erhöhen Sie den „Käsekuchen-Suchtfaktor“!

Bezugsquelle:
Für das Käsekuchen-Dessert im Glas eignen sich z.B. die im Rezept abgebildeten Klassiker der Marke Weck, die in verschiedenen Formen und Größen im Internet unter www.shop-weck.de bezogen werden können.

03.2015

Offizieller Förderer
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE