

Käsekuchen **Vielfalt**

Edition 2013



neu in Form



trendy



klassisch

Käsekuchen Vielfalt

Die ganze Käsekuchen-Vielfalt mit

Käse-Frisch

Käsekuchen und -gebäcke sind dank Quark & Co. nicht nur besonders lecker, sondern auch unglaublich vielfältig und daher so beliebt. Mit den 3 Käsekuchen-„Spezialisten“ von **BRAUN** – **Käse-Frisch flach**, **Käse-Frisch extra** und **Käse-Frisch hoch** – zaubern Sie einfach und rationell immer wieder neue attraktive Käsekuchen mit extra gutem Geschmack in Ihre Theke.

flach

- pulverisiertes Backmittel zur Herstellung von flachen Käsekuchen und -torten in Verbindung mit Hefe und/oder Mürbeteigen, mit Früchten und vielem mehr
- Herstellung der Masse im All-In-Verfahren
- Geschmack und Optik der hergestellten Gebäcke haben ausgeprägten Frischquark-Charakter
- lange Frischhaltung

extra

- wie **Käse-Frisch flach**, dabei
- weichere und cremige Konsistenz der angerührten Masse, die bei der Verarbeitung größerer Mengen deutliche Vorteile bietet
- bessere Backeigenschaften im Stikkenofen

hoch

- pulverisiertes Backmittel zur Herstellung von hohen Käsekuchen und -torten, die mit Sahne oder Eiweiß gelockert werden, sowie für gekochte, geflämmte Käsetorten
- lockere, feinporige Konsistenz der Gebäcke
- typischer Quarkgeschmack der Gebäcke
- lange Frischhaltung



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 Schmandmasse	Backfeste Quarkfüllung
Käse-Frisch flach*	800 g	800 g	400 g	1250 g	800 g	500 g
Quark	2000 g	2000 g	2000 g	2800 g	-	1000 g
Buttermilch	-	1400 g	-	-	-	-
Sahne	-	-	2000 g	-	-	-
Saure Sahne	-	-	-	800 g	-	-
Schmand	-	-	-	-	2000 g	-
Eier	600 g	600 g	600 g	1000 g	600 g	250 g
Wasser	1400 g	-	-	-	1400 g	500 g
Milch	-	-	-	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.

Hohe Käsekuchen...

... mit **Käse-Frisch hoch** von **BRAUN** – mit hoher Convenience und unendlichen Möglichkeiten!

	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
Quark	3400 g	2000 g	3200 g
Wasser	1400 g	700 g	1000 g
Eier	-	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
Quark	3700 g	1700 g	1850 g
Wasser	1200 g	2000 g	2200 g
Eier	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





neu in Form

Quarkcreme-Dessert Hawaii

24 Dessertgläser, 220 ml

_____ 1100 g Wasser	} Wasser aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren und den Quark unterheben.
_____ 550 g Käse-Frisch hoch	
_____ 900 g Quark (20 % Fett i. Tr.)	
_____ 60 g Dessertpaste Ananas	
_____ 60 g Dessertpaste Pfirsich	
_____ 320 g Eiweiß	} aufschlagen
_____ 160 g Zucker	
_____ 300 g Ananas, gehackt	} mischen
_____ 300 g Pfirsiche, gehackt	
<u>Dekor</u>	
_____ 120 g Cristaline Gelb	} verrühren
_____ 120 g Le Gourmet Fruchtpüree Ananas	

Herstellung

- Die Masse halbieren und jeweils mit den Dessertpasten abschmecken.
- Eiweiß unter die Massen ziehen.
- Die Hälfte der Fruchtmischung auf die Gläser verteilen.
- Eine der beiden Massen auf die Gläser verteilen und die restlichen Früchte aufstreuen.
- Die andere Masse auf die Gläser verteilen.
- Mit der Cristaline-Fruchtpüree-Mischung überziehen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



klassisch

Käse-Erdbeerkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm, 24 Stück

_____ 600 g Mürbeteig mit Mürbella , angebacken, 1 Boden	
<u>Quarkmasse</u>	
_____ 400 g Käse-Frisch flach	} kurz glatt rühren
_____ 1000 g Quark (20 % Fett i. Tr.), oder Frischkäse	
_____ 300 g Eier	
_____ 700 g Vollmilch oder Wasser	
_____ 15 g Kabi	
<u>Dekor</u>	
_____ 1500 g Erdbeeren, halbiert	
_____ 700 g Geleeguss Colorado mit Erdbeergeschmack	

Herstellung

- Die Quarkmasse auf den Mürbeteigboden aufstreichen und abbacken.
- Nach dem Erkalten mit **Kabi** bestreuen.
- Die Erdbeeren auflegen und mit Geleeguss **Colorado mit Erdbeergeschmack**, abglänzen.

Backtechnik

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



trendy

Baiser-Zitronentarte

6 Torten, 18 cm Ø, 48 Stück

_____ 900 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
angebacken, 6 Böden

Quarkmasse

_____ 450 g **Käse-Frisch flach**
_____ 550 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
_____ 550 g Schmand
_____ 350 g Eier
_____ 800 g Wasser

kurz glatt rühren

_____ 750 g **Bon Citron**

Baisermasse

_____ 180 g Wasser
_____ 20 g **Ovasil**
_____ 200 g Zucker

► **Ovasil** mit dem Wasser aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben.

_____ 150 g Zucker

► Zum Schluss unter die Baisermasse heben.

Dekor

_____ 75 g **Cristaline Neutral**
_____ 100 g Mandeln, gehobelt,
geröstet

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Ringen umstellen, die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- **Bon Citron** spiralförmig aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Backen die Baisermasse am Rand mit großen Tupfen aufdressieren und wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen und den Rand mit den Mandeln absetzen.

Variation:

- Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Anschließend abbacken (s. oben).
- Ein Gitter aus Baisermasse aufdressieren und in die Zwischenräume **Fruchti-Top Orange** dressieren.
- Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

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



klassisch

Käsetorte mit Sahne

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch, 32 Stück

_____ 320 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 2 Böden

Quarkmasse

_____ 600 g **Käse-Frisch hoch**
_____ 2000 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
_____ 500 g Eier
_____ 700 g Wasser
_____ 300 g Zucker

kurz glatt rühren

_____ 700 g Sahne, geschlagen
ungesüßt

► unterziehen

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Ringen umstellen, die Quarkmasse einfüllen und bei 220 °C anbacken.
- Nach ca. 25 Minuten die Ränder losschneiden und weitere 20 Minuten bei 190 °C backen.
- Die Backzeit unterbrechen, bis sich die Torten auf Ringhöhe gesetzt haben (ca. 15 Minuten).
- Danach nochmals 15 - 20 Minuten ausbacken.
- Die Torten nach dem Backen setzen lassen, zum Auskühlen auf Gitter stürzen und absieben.



trendy

Pfirsich-Quark-Traum

1 Blech, 60 x 20 cm, 24 Stück

_____ 600 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
angebacken

Quarkmasse

_____ 400 g **Käse-Frisch flach**

_____ 1250 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

_____ 400 g Wasser

_____ 300 g Eier

_____ 150 g Zucker

_____ 350 g Sahne, flüssig

kurz glatt rühren

_____ 450 g **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

_____ 70 g **Dessertpaste Pfirsich**

Dekor

_____ 100 g **Cristaline Gelb**

_____ 120 g Pfirsiche, Scheiben

Herstellung

- Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Mürbeteigboden gleichmäßig aufstreichen.
- **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** diagonal aufdressieren.
- Die restliche Quarkmasse mit der **Dessertpaste Pfirsich** verrühren und aufstreichen.
- Anschließend abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit **Cristaline Gelb** abglänzen und in Dreiecke schneiden.
- Mit den Pfirsichscheiben ausgarnieren.

Backtechnik

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



neu in Form

Apfel- und Mandarinen-Quarktörtchen

20 Tartelettformen, 10 cm Ø, 2 cm hoch, 20 Stück

_____ 600 g Mürbeteig mit **Mürbella**

Quarkmasse

_____ 250 g **Käse-Frisch flach**

_____ 650 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

_____ 200 g Eier

_____ 500 g Wasser

kurz glatt rühren

Dekor

_____ 300 g **Fruchti-Top Apfel** oder
Fruchti-Top Orange

_____ 300 g Äpfel, frisch, in Scheiben
oder Mandarinen

_____ 200 g **Cristaline Neutral**

Herstellung

- Die Tartelettformen mit Mürbeteig auslegen.
- Pro Form 80 g Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- Mit **Fruchti-Top Apfel** Tupfen auf die Masse (mit **Fruchti-Top Orange** alternativ eine Spirale) aufdressieren.
- Anschließend abbacken.
- Nach dem Auskühlen aus den Formen stürzen und mit Apfelscheiben bzw. Mandarinen belegen.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten



klassisch



trendy

Käse-Streuselkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

_____ 600 g Mürbeteig mit **Mürbella**, angebacken

Quarkmasse

_____ 450 g **Käse-Frisch flach**
 _____ 1100 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
 _____ 350 g Eier
 _____ 800 g Wasser oder Vollmilch

kurz glatt rühren

Guss

_____ 200 g Butter, flüssig
 _____ 200 g Zucker
 _____ 150 g Eier

Den Zucker in der warmen, flüssigen Butter auflösen und die Eier unterrühren.

_____ 450 g Streusel mit **Mürbella**
 _____ 20 g Dekorzucker

Herstellung

- Die Quarkmasse auf den Mürbeteigboden aufstreichen.
- Den Guss verteilen und die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Die Oberfläche mit Dekorzucker absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 bis 50 Minuten

Himbeer-Kokos-Quadrat

1 Blech, 60 x 20 cm, 27 Stück

_____ 600 g Mürbeteig mit **Mürbella**, angebacken

Quarkmasse

_____ 400 g **Käse-Frisch flach**
 _____ 1000 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
 _____ 300 g Eier
 _____ 500 g Vollmilch
 _____ 250 g Sahne, geschlagen ungesüßt

kurz glatt rühren

Himbeerfüllung

_____ 400 g **Le Gourmet Fruchtpüree Himbeere**
 _____ 30 g **Kabi**
 _____ 20 g Zucker

Kabi und Zucker mischen und unter das **Le Gourmet Fruchtpüree Himbeere** rühren.

Kokosfüllung

_____ 400 g **Kokoskrone**
 _____ 100 g Wasser, ca. 30 °C

In mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

Dekor

_____ 300 g Streusel mit **Mürbella**

Herstellung

- Die Quarkmasse auf den Mürbeteigboden aufstreichen.
- Die Himbeerfüllung und die Kokosfüllung abwechselnd tupfenförmig aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen in 6,5 x 6,5 cm große Stücke schneiden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

Käsekuchen **Vielfalt**

Kreieren Sie Ihre individuelle Käsekuchen-Aktion!
Alle Infos unter www.martinbraun.de.



DIN A1-Plakat



*Deckenhänger
DIN A3*



*Theken-
display*

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen auf unserer Homepage www.martinbraun.de. Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Thekendisplays für Sie zum Download bereit.

Offizieller
Förderer



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

Nr. 534