BRAUN

Rund um
Käse-Frisch flach & hoch

Käsekuchen und Vielfalt

– Cremig, frisch, einfach unwiderstehlich!

Käsekuchen begeistern Groß und Klein. Ob klassisch oder modern, mit Früchten oder Schokolade, als Torte, im Blech oder als Dessert. Eines haben alle gemein: den cremigen und frischen Geschmack. Lassen Sie sich von unseren vielfältigen Anwendungen inspirieren. Natürlich mit der bewährten BRAUN Geling-Garantie!

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

Käse-Frisch hoch ist der Spezialist für das Besondere: gelockerte Käsetorten, luftige Kuchen und schaumige Kleintorten.

Ihre Vorteile:

- Nur natürlichen Aromen
- Ohne Zusatz von Palmfetten
- Vielfältig in der Anwendung: vom klassischen Käsekuchen bis zu modernen Interpretationen
- Können variabel mit verschiedenen Milchprodukten verarbeitet werden
- Optimale Backeigenschaften
- Typisch cremiger und feiner Quarkgeschmack der Gebäcke
- Lange Frischhaltung

Clean Label

- Ohne Farbstoffe
- Nur mit natürlichen Aromen
- Ohne gehärtete Fette
- Ohne Emulgatoren

Unendliche Anwendungsmöglichkeiten

Käse-Frisch flach & hoch

Käse-Frisch flach

	Käse-Frisch flach	Quark	Buttermilch	Sahne, flüssig	Joghurt	Schmand	Frischkäse	Vollei	Wasser o. Vollmilch	Zucker	Gesamtmenge
Käsemasse für Blechkuchen 1 Blech 60 x 40	800 g	2.000 g	-	-	-	-	-	600 g	1.400 g	-	**4.800 g**
Käsemasse mit Buttermilch 1 Blech 60 x 40	800 g	2.000 g	1.400 g	-	-	-	-	600 g	-	-	**4.800 g**
Käsemasse mit Joghurt 1 Blech 60 x 40	800 g	-	-	-	2.000 g	-	-	600 g	1.200 g	-	**4.600 g**
Käsemasse mit Schmand 1 Blech 60 x 40	800 g	-	-	-	-	2.000 g	-	600 g	1.400 g	-	**4.800 g**
Käsemasse mit Frischkäse 1 Blech 60 x 40	400 g	-	-	2000 g	-	-	2000 g	600 g	-	200 g	**5.200 g**
Hohe Käsetorte All-in mit Sahne 2 Torten, 26 cm Ø	600 g	2.000 g	-	750 g	-	-	-	500 g	750 g	300 g	**4.900 g**
Quarkmasse für Plunder	1.000 g	2.000 g	-	-	-	-	-	500 g	1.000 g	-	**4.500 g**

Käse-Frisch hoch

	Käse-Frisch hoch	Quark	Sahne	Vollei	Eigelb	Eiweiß*	Wasser o. Vollmilch	Zucker	Gesamtmenge
Hohe Käsetorte mit Eiweiß 2 Torten, 26 cm Ø	400 g	1.700 g	-	-	160 g	240 g	720 g	300 g	**3.520 g**
Hohe Käsetorte mit geschlagener Sahne 2 Torten, 26 cm Ø	600 g	2.000 g	700 g geschlagen	500 g	-	-	700 g	300 g	**4.800 g**
Hohe Käsetorte All-in mit flüssiger Sahne 2 Torten, 26 cm Ø	550 g	1.900 g	1.000 g flüssig	450 g	-	-	450 g	300 g	**4.650 g**
Hohe Käsetorte gekocht 3 Torten, 26 cm Ø	800 g	1.700 g	-	-	-	600 g	2.000 g	300 g	**5.400 g**

* Statt Eiweiß kann auch Ovasil–Lösung verwendet werden.

Der perfekt hohe Käsekuchen

Die 5 wichtigsten Parameter für einen perfekten hohen Käsekuchen:

1. Ringe buttern

Bestreichen Sie die Ringe vor dem Einfüllen der Masse mit Butter, dadurch kann auf das Einschneiden der Käsekuchen verzichtet werden. Der Rand steigt beim Backen ungehindert aus der Form und es wird verhindert, dass die Käsekuchen zwischen dem angebackenen Rand und der hochsteigenden Oberfläche reißen.

Gut zu wissen: Besonders bei höheren Ringen eignet sich Butter besser als Öl zum Fetten, da mehr am Ring haften bleibt.

2. Oberhautbildung

In der ersten, heißeren Backphase bildet sich eine stabilisierende Oberhaut, die ein Reißen verhindert. Je nach Backofen kann es notwendig sein, die Dauer dieser Backphase anzupassen. Lassen Sie eine leichte Bräunung der gesamten Oberfläche einsetzen, bevor die Backtemperatur verringert wird.

Gut zu wissen: Durch einen geöffneten Zug kann dieser Effekt noch verbessert und eine hellere Backfarbe erzielt werden.

3. Setzenlassen

Schaumig lockere Käsemassen dehnen sich während des Backens aus und die Käsekuchen steigen hoch. Verwenden Sie einen ausreichend hohen Ring und backen Sie einfach durch. Stehen diese Ringe nicht zur Verfügung, kann es notwendig sein die Käsekuchen zwischendurch aus dem Ofen zu nehmen, bis sich die Masse wieder gesetzt hat. Der ideale Zeitpunkt ist erreicht, wenn die Käsekuchen ca. 1 cm aus dem Ring gestiegen sind.

Gut zu wissen: Durch das Setzenlassen erreichen Sie eine ebenere Oberfläche. Durch das Durchbacken mit höherem Ring erzielen Sie einen etwas nach oben gewölbten Rand.

4. Quark

Quark, als Milcherzeugnis, ist in unterschiedlichen Festigkeiten im Markt vorhanden. Beim Einsatz von weichem Quark kann die Wassermenge in der Anwendung um ca. 10 % reduzieren werden. So ist die richtige Massenfestigkeit gegeben und die Oberhautbildung zur Stabilisierung der Oberfläche findet wie gewünscht statt.

5. Massentemperatur

Die optimale Massentemperatur liegt bei 15 -20 °C. Durch den Einsatz von ca. 50 °C warmem Wasser erreichen sie diese einfach.

Backtechnik – Tipps für Gelingsicherheit

	Käse-Frisch hoch	Käse-Frisch hoch	Käse-Frisch flach
Backform:	Ringe gefettet 5 cm	Ringe gefettet 6 – 7 cm	Ringe gefettet 6 cm oder höher
Anwendung:	Die Masse in die Formen füllen und glattstreichen	Ringe bis ca. 1 – 2 cm unter den Rand mit Masse füllen und glattstreichen	Ringe bis ca. 1 cm unter den Rand mit Masse füllen und glattstreichen
Ofeneinstellung:	Mit geöffneten Zug	Mit geöffneten Zug	Mit geöffneten Zug
Etagenofen:	Bei ca. 230 °C für ca. 30 Minuten anbacken (Oberhautbildung), Ofen auf ca. 180 °C stellen und für ca. 35 Minuten weiterbacken. Gesamtbackzeit: ca. 65 Minuten. (Unterhitze je nach Möglichkeit geringer einstellen)	Bei ca. 230 °C für ca. 30 Minuten anbacken (Oberhautbildung), Ofen auf ca. 180 °C stellen und für ca. 35 Minuten weiterbacken. Gesamtbackzeit: ca. 65 Minuten. (Unterhitze je nach Möglichkeit geringer einstellen)	Bei ca. 230 °C für ca. 30 Minuten anbacken (Oberhautbildung), Ofen auf ca. 180 °C stellen und für ca. 35 Minuten weiterbacken. Gesamtbackzeit: ca. 65 Minuten. (Unterhitze je nach Möglichkeit geringer einstellen)
Stikkenofen:	Bei ca. 205 C° für ca. 15 Minuten anbacken (Oberhautbildung), Ofen auf ca. 140 °C stellen und für ca. 40 Minuten weiterbacken. Gesamtbackzeit: ca. 55 Minuten	Bei ca. 205 C° für ca. 15 Minuten anbacken (Oberhautbildung), Ofen auf ca. 140 °C stellen und für ca. 40 Minuten weiterbacken. Gesamtbackzeit: ca 55 Minuten	Bei ca. 205° C für ca. 15 Minuten anbacken (Oberhautbildung), Ofen auf ca. 140 °C stellen und für ca. 45 Minuten weiterbacken. Gesamtbackzeit: ca. 60 Minuten.
Setzenlassen:	Wenn die Kuchen ca. 1 cm aus dem Ring steigen (nach ca. 35 – 40 Minuten Backzeit) für etwa 10 - 15 Minuten setzenlassen	Nicht notwendig	Generell nicht notwendig. Wenn, bei großzügiger Einwaage o.ä., die Masse 1 cm oder mehr aus den Ringen steigt, für etwa 10-15 Minuten aus dem Ofen nehmen und setzenlassen.
Vorteil:	▸ **Optimales Backergebnis** ▸ **Goldgelb gebräunter Rand** ▸ **Kein Einschneiden notwendig**	▸ **Einfachste Herstellung** ▸ **Kein Einschneiden notwendig** ▸ **Kein Setzenlassen notwendig**	▸ **Goldgelb gebräunter Rand** ▸ **Kein Einschneiden notwendig** ▸ **Kein Setzenlassen notwendig**

Schoko Käsekuchen

1 Tortenring, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 12

Schoko-Rührmasse

0,500 kg	**Schoko-Rührkuchen**
0,190 kg	Wasser
0,190 kg	**Rau Deli Rapsöl**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Quarkmasse

0,130 kg	**Käse-Frisch hoch**
0,420 kg	Quark (Magerstufe)
0,100 kg	Vollei
0,220 kg	Sahne, flüssig
0,070 kg	Zucker
0,090 kg	Wasser, ca. 50 °C

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Streusel

0,050 kg	Streusel (**Mürbella** + Butter) [siehe Grundrezept]
0,050 kg	Schokotreusel [siehe Grundrezept]

- Mischen.

Geleeguss

0,100 kg	**Cristaline Neutral**

Herstellung

- Die Form fetten, mit Puderzucker ausstauben und mit Backpapier ausschlagen.
- Die Schoko-Rührmasse einfüllen und glattstreichen.
- Die Quarkmasse mit einem Spritzbeutel flächendeckend ringförmig aufdressieren und mit einer Palette glattstreichen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Ofensystem: Etagenofen
- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- Ofeneinstellung: mit geöffnetem Zug

New York Cheesecake

3 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch ; Gesamtstückzahl: 36

Streusel-Böden

0,750 kg	Streusel (**Mürbella** + Butter) [siehe Grundrezept]

Käsemasse mit Sahne

0,400 kg	**Käse-Frisch flach**
2,000 kg	Frischkäse
0,600 kg	Vollei
2,000 kg	Sahne, flüssig
0,200 kg	Zucker

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Topping

0,900 kg	Waldfrucht-Topping [siehe Grundrezept]

Herstellung

- Die Form fetten und ausstauben und mit Backpapier ausschlagen.
- Die Streusel in die Form geben, leicht andrücken und anbacken.
- Die Käsemasse einfüllen und glattstreichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Einteilen und schneiden.
- Vor dem Servieren mit dem Topping verzieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 140 - 150 °C (= 70 - 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 90 Minuten
- Ofeneinstellung: mit geöffnetem Zug

Käsekuchen à la Hawaii

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

Mürbeteig

1,200 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung Aprikose-Pfirsich

1,200 kg	**Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

Ananas-Füllung

0,750 kg	**Fruchtpüree Ananas**
0,200 kg	Wasser
0,100 kg	**Kabi**
0,050 kg	Zucker

- Kabi und Zucker trocken mischen und in das Fruchtpüree mit Wasser verrühren.

Quarkmasse

2,100 kg	Wasser
0,200 kg	**Dessertpaste Ananas**
0,880 kg	**Käse-Frisch hoch**
1,850 kg	Quark (Magerstufe)

- Wasser mit der Dessertpaste aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren, den Quark zugeben und glattrühren.

0,060 kg	**Ovasil**
0,600 kg	Wasser
0,350 kg	Zucker

- Cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

Geleeguss

0,700 kg	**Colorado gelb**
0,350 kg	Wasser
0,200 kg	**Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

- Colorado Gelb mit Wasser aufkochen und Fruchti-Top einrühren.

Herstellung

- Die Frucht-Füllungen abwechselnd diagonal auf den Mürbeteigboden aufdressieren.
- Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Zupfkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

Kakao-Mürbeteig

1,000 kg	**Mürbella**
0,500 kg	**Rau Back extra, weich**
0,100 kg	Vollei
0,050 kg	Wasser
0,075 kg	Kakaopulver

- Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten

Quarkmasse

0,400 kg	**Käse-Frisch flach**
2,000 kg	Quark (Magerstufe)
0,600 kg	Vollei
2,000 kg	Sahne, flüssig
0,200 kg	Zucker

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Herstellung

- Die Quarkmasse auf den angebackenen Kakao-Mürbeteig (1.200 g) streichen.
- Den restlichen Kakao-Mürbeteig in kleine Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen.
- Abbacken.
- Die Menge reicht für 3 Torten, 26 cm Ø.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Cheesecake am Stiel

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch ; Gesamtstückzahl: 32

TIPP:
Sie können auch jede andere Schokobella-Sorte verwenden!

0,500 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Stück, angebacken [siehe Grundrezept]

Käsemasse

0,400 kg	**Käse-Frisch flach**
0,500 kg	Quark (Magerstufe)
0,500 kg	Schmand
0,300 kg	Vollei
0,700 kg	Wasser, ca. 50 °C

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Überzug

1,600 kg	**Schokobella Peanut & Caramel, erwärmt**

Herstellung

- Die Käsemasse auf die Mürbteigböden geben und glattstreichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Aus den Ringen schneiden.
- Einteilen und schneiden.
- Eisstiele in die Kuchenstücke stecken.
- Mit Schokobella überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Ofeneinstellung: mit geöffnetem Zug
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Zebra Käsekuchen

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch ; Gesamtstückzahl: 24

0,500 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Stück, angebacken [siehe Grundrezept]

Quarkmasse

0,550 kg	**Käse-Frisch hoch**
1,900 kg	Quark (Magerstufe)
0,450 kg	Vollei
1,000 kg	Sahne, flüssig
0,300 kg	Zucker
0,450 kg	Wasser, ca. 50 °C

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Schoko-Quarkmasse

0,200 kg	**Schokobella Feinherb**, leicht erwärmt

- 2.100 g von der Quarkmasse abnehmen und mit Schokobella Feinherb verrühren.

Herstellung

- Die Böden mit geölten und mit Staubzucker besiebten Tortenringen umstellen.
- Die Quarkmasse und die Schoko-Quarkmasse abwechselnd einfüllen.
- Abbacken.

TIPP: Sollte die Quarkmasse im Ofen stark hochziehen, die Torten aus dem Ofen nehmen und nach ca. 10 Minuten Unterbrechung fertig ausbacken.

Backtechnik

- Ofensystem: Etagenofen
- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- Ofeneinstellung: mit geöffnetem Zug

Schoko-Birnen-Käseschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

Schoko-Rührmasse

1,150 kg	**Schoko-Rührkuchen**
0,520 kg	**Rau Deli Rapsöl**
0,520 kg	Wasser

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute glattrühren.

Quarkmasse

0,780 kg	Wasser
0,390 kg	Birnensaft
0,480 kg	**Käse-Frisch hoch**
1,010 kg	Quark (Magerstufe)
0,280 kg	**Royal Williams Christ**
0,070 kg	**Dessertpaste Rum**

- Wasser mit dem Birnensaft aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren, den Quark zugeben und glattrühren.
  Mit den Dessertpasten abschmecken.

0,780 kg	Birnen , Dosenware, gehackt

- Unter die Quarkmasse heben.

0,360 kg	Eiweiß
0,190 kg	Zucker

- Cremig aufschlagen und unter die Quark-Birnen-Masse ziehen.

Geleeguss

0,300 kg	**Cristaline Neutral**

Dekor

0,250 kg	Schokostreusel, gebacken [siehe Grundrezept]

Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
  (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Käse-Mohn-Torte

3 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch ; Gesamtstückzahl: 36

0,750 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 3 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]

Quarkmasse

2,100 kg Wasser
0,840 kg **Käse-Frisch hoch**
1,750 kg Quark (Magerstufe)

- Wasser aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren, den Quark zugeben und glattrühren.

0,615 kg Eiweiß
0,330 kg Zucker

- Cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

Quark-Mohnmasse

0,140 kg **Mohna**

- 1800 g der fertigen Quarkmasse abnehmen und Mohna unterheben.

Eistreiche

0,100 kg Eigelb

Herstellung

- Die Quark-Mohnmasse auf den Mürbeteig streichen und anschließend die restliche Quarkmasse darauf verteilen.
- Zur Oberhautbildung ca. 30 Minuten (oder über Nacht) in die Kühlung stellen.
- Mit der Eistreiche betreichen und bei mindestens 250 °C Oberhitze auf Unterblech ca. 12 Minuten abflämmen.
- Vor dem Anschnitt gut auskühlen lassen.

Quark-Taschen

1,000 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 24

1,600 kg	Quarkhefeteig (**Quarkhefe frisch**) [siehe Grundrezept]
	Quarkfüllung
0,120 kg	**Käse-Frisch flach**
0,300 kg	Quark (Magerstufe)
0,090 kg	Vollei
0,175 kg	Wasser
0,060 kg	**KSK**
	▸ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
0,450 kg	**Fruchti-Top Orange**
0,200 kg	Streusel (**Mürbella** + Butter) [siehe Grundrezept]
	Dekor
0,100 kg	Butter
0,100 kg	Zucker
0,050 kg	**Dekorpuder**

Herstellung

- Den Quarkhefeteig auf ca. 3,5 mm ausrollen (60 x 40 cm) und in 3 Stücke à 60 x 13 cm schneiden.
- Die Quarkfüllung und Fruchti-Top längs auf den Quarkhefeteig aufdressieren.
- Die Ränder von beiden Seiten übereinander legen, drehen (Schluss nach unten) und leicht andrücken und jeweils in 8 Stücke schneiden.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Die Streusel aufstreuen und andrücken.
- Abbacken.
- Nach dem Backen buttern und zuckern.
- Mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- Abbacken bei: 3/4 Gare
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten

Käsestreuselkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

0,600 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken [siehe Grundrezept]
	Quarkmasse
0,450 kg	**Käse-Frisch flach**
1,100 kg	Quark (Magerstufe)
0,350 kg	Vollei
0,800 kg	Wasser, oder Vollmilch, ca. 50 °C
	▸ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
	Guss
0,200 kg	Butter, flüssig
0,200 kg	Zucker
0,150 kg	Vollei
	▸ Den Zucker in der warmen Butter auflösen und das Vollei unterrühren.
0,450 kg	Streusel (**Mürbella** + Butter) [siehe Grundrezept]

Herstellung

- Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- Den Guss aufstreichen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

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

Kirsch-Dessert mit Quark

24 Weckgläser, 160 ml; Gesamtstückzahl: 24

0,250 kg Streusel (**Mürbella** + Butter) [siehe Grundrezept]

0,720 kg **Fruchti-Top Kirsch**

Quarkmasse

0,440 kg Wasser
0,180 kg **Käse-Frisch hoch**
0,370 kg Quark (Magerstufe)
0,050 kg **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**

- Wasser aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren, den Quark zugeben und glattrühren. Mit der Dessertpaste abschmecken.

0,130 kg Eiweiß
0,070 kg Zucker

- Cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

Geleeguss

0,360 kg **Cristaline Neutral**
0,020 kg **Dessertpaste Kirsch**

- Verrühren.

Herstellung

- Die Streusel in die Gläser füllen.
- Fruchti-Top eindressieren.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Grundrezept Mürbeteig

1,000 kg **Mürbella**
0,400 kg **Rau Back extra, weich**
0,100 kg Vollei

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Quarkhefeteig

5,000 kg **Quarkhefe frisch**
1,250 kg Wasser, (ca.)
0,750 kg Vollei
0,250 kg Hefe

- Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
  Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
  Teigruhe: ca. 15 Minuten

Grundrezept Streusel

1,000 kg **Mürbella**
0,500 kg Butter

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Grundrezept Waldfrucht-Topping

0,500 kg Waldfrüchte, gefroren
0,500 kg Wasser, kochend

- Die Früchte mit dem kochenden Wasser übergießen und den entstandenen Fruchtsaft abgießen.

0,060 kg **Kabi**
0,125 kg Zucker

- Zucker und Kabi trocken mischen und mit dem Schneebesen in den Fruchtsaft einrühren.

0,020 kg **Dessertpaste Erdbeer**

- Mit der Dessertpaste abschmecken und die Früchte unterheben.

Grundrezept Schokostreusel

1,000 kg **Mürbella**
0,550 kg **Rau Back extra**, oder Butter
0,100 kg Kakaopulver

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!
FÖRDERER
MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317