

# Winter Käsekuchen, 7 Stück, Ø 14 cm, Höhe 5 cm

## KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

### Teig

MÜRB+STREUSEL, Nuss-Streusel, Grundrezept 700 g

Gesamt Teig 700 g

### Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN 1.000 g

Speisequark 1.400 g

Speiseöl 200 g

Vollei 350 g

Wasser 1.100 g

Gesamt Quarkauflage 4.050 g

### zum Unterrühren

KIDDY CHOCO SOFTY 70 g

Lebkuchengewürz 5 g

Gesamt zum Unterrühren 75 g

### Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 150 g

NEUSCHNEE 14 g

Gesamt Dekor 164 g

### Verarbeitung:

Den Nuss-Streusel lt. Grundrezeptur herstellen, in vorbereitete Ringe (14 cm) einstreuen und anbacken.

Einwaage: ca. 100 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten



Ca. 350 g der Quarkauflage mit dem KIDDY CHOCO SOFTY und dem Lebkuchengewürz glattrühren. Die helle Quarkauflage in die Ringe einfüllen.

Die dunkle Quarkauflage mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 6) als Streifen aufdressieren, einmarmorieren und die Kuchen abbacken.

Einwaage helle

Masse: ca. 500 g pro Stück

Einwaage dunkle

Masse: ca. 50 g pro Stück

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Nach dem Backen mit Aprikosen - Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit Neuschnee absieben.

*Aus Gutem das Beste backen!*

