



Käsekuchen

- Lockerer Käsekuchen mit frischem Quark und Sahne.
- Mit fruchtiger Kirschfüllung.
- Immer ein Genuss!

Käsekuchen

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 900 g Mürbeteig
 _____ 1500 g **Fruchti-Top Kirsch**

Quarkmasse

_____ 1000 g Wasser, ca. 20 °C
 _____ 900 g **Käse-Frisch hoch**
 _____ 3200 g Quark
 _____ 750 g Eier
 _____ 500 g Zucker
 _____ 1400 g Sahne, flüssig

▶ Alle Zutaten mit feiner Rute
 3 bis 4 Minuten im mittleren
 Maschinengang aufschlagen.

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden **Fruchti-Top Kirsch** diagonal aufdresieren.
- Die Quarkmasse aufstreichen und den Kuchen abbacken.
- Backtemperatur: 220 °C bis 180 °C fallend (= 10 °C bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 65 Minuten

Offizieller
Förderer



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
 verkauf@martinbraun.de

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

Nr. 118