

RUNDUMM...

# Käse-Frisch hoch



**BRAUN**

einfach **QUALITÄT** genießen



## Hawaii-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück

### Betriebsrezept

\_\_\_\_\_ 1200 g Mürbeteig, gebacken siehe Grundrezept

#### Hawaii-Masse

_____ 1100 g Ananassaft	Ananassaft und Wasser aufkochen, <b>Käse-Frisch hoch</b> einrühren.
_____ 1100 g Wasser	
_____ 1100 g <b>Käse-Frisch hoch</b> , Feinbackmittel	
_____ 1850 g Quark	Quark, Ananas und Pfirsiche zugeben und glattrühren. Eiweiß und Zucker aufschlagen und unter die Hawaii-Masse ziehen.
_____ 500 g Ananas, gehackt	
_____ 500 g Pfirsiche, gehackt	
_____ 650 g Eiweiß	
_____ 350 g Zucker	

#### Dekor

_____ 350 g Ananas, gehackt	siehe Grundrezept
_____ 350 g Pfirsiche, gehackt	
_____ 500 g <b>Colorado gelb</b> , Geleeguß	

### Herstellung

- ◆ Die Hawaii-Masse auf den gebackenen Mürbeteig geben und glattstreichen.
- ◆ Die gehackten Früchte auf der warmen Hawaii-Masse gleichmäßig verteilen und etwas andrücken.
- ◆ Nach dem Absteifen mit **Colorado gelb**, Geleeguß, abglänzen.

### Tip

- ◆ Statt Eiweiß kann auch **Ovasil** verwendet werden.  
Ovasil-Lösung: 90 g **Ovasil** } glattrühren  
600 g Wasser

## Hoher Käsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück

### Betriebsrezept

_____ 1200 g Mürbeteig, angebacken	siehe Grundrezept
_____ 800 g <b>Käse-Frisch hoch</b> , Feinbackmittel	<b>Käse-Frisch hoch</b> , Quark, Eigelb und Wasser glattarbeiten.
_____ 3400 g Quark	
_____ 320 g Eigelb	Zucker und Eiweiß zu Schnee aufschlagen und unter die Quark- masse heben.
_____ 1400 g Wasser	
_____ 600 g Zucker	Rosinen unter die obige Masse heben oder Kirschen ein- spritzen.
_____ 480 g Eiweiß	
_____ 200 g Rosinen oder	
_____ 1000 g Sauerkirschen, abgebunden (siehe Grundrezept)	

### Herstellung

- ◆ Die Quarkmasse auf das mit Mürbeteig vorbereitete hohe Randblech füllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)  
Backzeit: ca. 60 Minuten
- ◆ Nach ca. 15 Minuten mit einem nassen Messer am Rand schräg einschneiden, danach den Zug ziehen.

### Tip

Die Oberfläche nach dem Backen dünn mit Butter einstreichen und mit Zucker bestreuen.

### Grundrezept: Sauerkirschen, abgebunden

_____ 1000 g Kirschsafft
_____ 150 g <b>Kabi</b> , Kaltsaftbinder
_____ 250 g Zucker
_____ 1500 g Sauerkirschen, gut abgelauften

### Herstellung

- ◆ **Kabi** mit dem Zucker mischen und den Kirschsafft einrühren.
- ◆ Die abgelauften Sauerkirschen unterheben.



## Hohe Käsetorte

2 Torten = 32 Stück

Betriebsrezept

_____	320 g	Mürbeteig, angebacken	siehe Grundrezept
_____	600 g	<b>Käse-Frisch hoch</b> , Feinbackmittel	} <b>Käse-Frisch hoch</b> , Quark, Eier, Wasser und Zucker zusammen kurz glattrühren. Sahne unterziehen.
_____	2000 g	Quark	
_____	500 g	Eier	
_____	700 g	Wasser	
_____	300 g	Zucker	
_____	700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

### Herstellung

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

### Grundrezept: Mürbeteig

_____	1000 g	<b>Mürbella</b> , Feinbackmittel	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Schnellkneten: 2 + 6 Minuten Spiralkneten: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Eier	



## Geflämmte Käsetorte

3 Torten = 48 Stück

Betriebsrezept

_____	480 g	Mürbeteig, gebacken	siehe Grundrezept
_____	2000 g	Wasser	} Wasser aufkochen. <b>Käse-Frisch hoch</b> , einrühren. Quark zugeben und glattrühren. Eiweiß und Zucker cremig aufschlagen, dann unter die Quarkmasse ziehen.
_____	1000 g	<b>Käse-Frisch hoch</b> , Feinbackmittel	
_____	1700 g	Quark	
_____	600 g	Eiweiß	
_____	300 g	Zucker	

### Herstellung

- ◆ Die gebackenen Mürbeteigböden mit Ringen umstellen, die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- ◆ Zur Oberhautbildung ca. 15 Minuten stehen lassen.
- ◆ Mit Eigelb abstreichen und bei mindestens 250 °C Oberhitze auf Unterblech ca. 12 Minuten abflämmen.
- ◆ Vor dem Anschnitt gut auskühlen lassen.

### Tip

- ◆ Statt Eiweiß kann auch **Ovasil** verwendet werden.  
Ovasil-Lösung: 75 g **Ovasil** } glattrühren  
525 g Wasser

### Grundrezept: Colorado gelb, Geleeguß

_____	1000 g	<b>Colorado gelb</b> , Geleeguß	} Die Zutaten kurz aufkochen.
_____	400 g	Wasser	

**RUNDUM...**

**Käse-Frisch hoch**



**Wenn's um hohe Käsetorten und Käsekuchen geht,  
empfehlen wir Käse-Frisch hoch.**

## **Ihre Vorteile**

### **Käse-Frisch hoch**

- ◆ ist vielseitig in der Anwendung – für gebackene und geflämmte Käsetorten.
- ◆ bietet den typischen Quarkgeschmack, denn Frischquark geben Sie hinzu.
- ◆ kann variabel mit Sahne oder Eiweiß verarbeitet werden.

Außerdem können Sie die geflämmte Käsetorte auf Vorrat herstellen und frosten.

MARTIN BRAUN  
Backmittel und Essenzen KG  
Postfach 91 13 21  
30433 Hannover  
**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**

Im Internet finden Sie das gesamte  
BRAUN-Produktsortiment.  
Internet: <http://www.martinbraun.de>  
E-Mailbox: [info@martinbraun.de](mailto:info@martinbraun.de)