

RUNDUMM...

Käse-Frisch flach





Dresdener Eierschecke

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 650 g	Mischteig mit Hefemürr (siehe Grundrezept)	
	<u>Quarkmasse</u>	
_____ 200 g	Käse-Frisch flach	kurz glatt rühren
_____ 500 g	Quark (Magerstufe)	
_____ 150 g	Vollei	
_____ 350 g	Wasser	
	<u>Eierscheckenguss</u>	
_____ 800 g	Eierschecke	Glatt rühren und 15 Minuten quellen lassen.
_____ 1600 g	Wasser	
	<u>Dekor</u>	
_____ 50 g	Butter, flüssig	
_____ 40 g	Zucker	

Herstellung

- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- Den Guss aufstreichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit der aufgelösten Butter bestreichen.
- Den Zucker aufstreuen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten



Frischkäse-Zitronen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 700 g	Quarkhefeteig mit Quarkhefe frisch (siehe Grundrezept)	
	<u>Zitronen-Füllung</u>	
_____ 350 g	Limetto	Glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____ 200 g	Wasser	
_____ 50 g	Vollei	
	<u>Quarkmasse mit Mascarpone</u>	
_____ 400 g	Käse-Frisch flach	Glatt rühren
_____ 700 g	Quark (Speisequark 40% i.Tr.)	
_____ 300 g	Mascarpone	
_____ 300 g	Vollei	
_____ 700 g	Wasser	
	<u>Dekor</u>	
_____ 250 g	Johannisbeeren, frisch	
_____ 250 g	Geleeguss mit Colorado gelb (siehe Grundrezept)	

Herstellung

- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Etwas angaren lassen.
- Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- Die Füllung diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten



Fruchtplunder

Gesamtstückzahl: 210

3800 g	Weizenmehl Type 550	Alle Zutaten intensiv verkneten Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
180 g	CrossQuick	
380 g	Zucker	
380 g	Rau Back extra , oder Butter	
250 g	Hefe	
60 g	Salz	Alle Zutaten im lang- samen Maschinengang 2 Minuten glatt rühren.
500 g	Vollei	
1100 g	Wasser	
2000 g	Butterziehplatte	
	<u>Quark-Füllung</u>	
2500 g	Käse-Frisch flach	Alle Zutaten im lang- samen Maschinengang 2 Minuten glatt rühren.
5000 g	Quark (Magerstufe)	
1250 g	Vollei	
2500 g	Wasser	
1500 g	Erdbeeren, 420 Stück, halbiert	
1500 g	Mandarinen, 630 Stück	Alle Zutaten im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute 2 Minuten verrühren. Die Himbeer- und die Kokosfüllung abwech- selnd tupfenförmig aufdressieren.
1200 g	Colorado neutral	
600 g	Wasser	
	<u>Dekor</u>	
420 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- Den fertig getourten Plunder Teig nochmals entspannen lassen/gut durchkühlen.
- Den Teig auf 60 cm Breite (3,5 mm) ausrollen und in 12 x 6 cm große Stücke schneiden.
- In der Mitte die Streifen mit einem dünnen Rollholz eindrücken und dünn mit Wasser abstreichen.
- Bei 3/4 Gare einen Streifen Füllung aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Früchte auflegen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Teigtemperatur: 18 - 20 °C
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 - 25 Minuten (je nach Größe) mit Schwaden backen

Himbeer-Kokos-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

600 g	Mürbeteig mit Mürbella , angebacken (siehe Grundrezept)	Kurz glatt rühren.
	<u>Quarkmasse</u>	
400 g	Käse-Frisch flach	
1000 g	Quark (Magerstufe)	
300 g	Vollei	
500 g	Vollmilch	Alle Zutaten im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute 2 Minuten verrühren. Die Himbeer- und die Kokosfüllung abwech- selnd tupfenförmig aufdressieren.
250 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Himbeerfüllung</u>	
400 g	Fruchtpüree	
30 g	Himbeere	
20 g	Kabi	Alle Zutaten im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute 2 Minuten verrühren. Die Himbeer- und die Kokosfüllung abwech- selnd tupfenförmig aufdressieren.
	Zucker	
	<u>Kokosfüllung</u>	
400 g	Kokoskrone	
100 g	Wasser, ca. 30 °C	
	<u>Dekor</u>	Streusel mit Mürbella und Butter (siehe Grundrezept)
300 g	Streusel mit Mürbella und Butter (siehe Grundrezept)	

Herstellung

- Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- In 6,5 x 6,5 cm große Stücke schneiden.

Backtechnik

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



Käse-Kirsch-Strudel

3 Rouladen, 60 x 10 cm; Gesamtstückzahl: 3

1350 g	Mürbeteig mit Mürbella , 60 x 14 cm, 3 Stück, angebacken (siehe Grundrezept)	
180 g	Aprikosenkonfitüre	
360 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 60 x 12 cm, 3 Stück (siehe Grundrezept)	
1200 g	Fructi-Top Kirsch	Mittig eindressieren.
	<u>Quarkmasse</u>	
450 g	Käse-Frisch flach	
1150 g	Quark (Magerstufe)	Alle Zutaten
350 g	Vollei	2 Minuten
750 g	Wasser, oder Milch	glatt rühren.
720 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 3 Stück, 60 x 18 cm (siehe Grundrezept)	Die Quarkmasse abdecken.
1500 g	Blätterteig mit Crossy (siehe Grundrezept)	Ausrollen und auf 60 x 22 cm schneiden. Der Länge nach in der Mitte mit einem Rollmesser einschneiden, auflegen und die Seiten andrücken.
300 g	Aprikosenkonfitüre	
200 g	Fondant	
60 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je eine Roulade auflegen.
- Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- Mit Eistreiche abstreichen.
- Abbacken.
- Aprikotieren und glasieren.
- Die Mandeln aufstreuen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Hohe Käsetorte All-in

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

320 g	Mürbeteig mit Mürbella , 2 Böden, gebacken (siehe Grundrezept)	
	<u>Quarkmasse</u>	
600 g	Käse-Frisch flach	
300 g	Zucker	
750 g	Wasser, ca. 40 °C	
500 g	Vollei	
2000 g	Quark (Magerstufe)	
750 g	Sahne, flüssig	
		Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.
		Massentemperatur: ca. 15 - 20 °C

Herstellung

- Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 210 - 200 °C (= 20 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 60 Minuten
- Backtemperatur: Stikkenofen: ca. 180 - 190 °C (= 50 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Kerntemperatur: 70 - 80 °C



Käsestreuselkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 600 g	Mürbeteig mit Mürbella , angebacken (siehe Grundrezept)	
	<u>Quarkmasse</u>	
_____ 450 g	Käse-Frisch flach	
_____ 1100 g	Quark (Magerstufe)	
_____ 350 g	Vollei	▶ Kurz glatt rühren.
_____ 800 g	Wasser, oder Vollmilch	
	<u>Guss</u>	
_____ 200 g	Butter, flüssig	▶ Den Zucker in der warmen Butter auflösen und das Vollei unterrühren.
_____ 200 g	Zucker	
_____ 150 g	Vollei	
_____ 450 g	Streusel mit Mürbella und Butter (siehe Grundrezept)	
_____ 20 g	Dekorpuder	

Herstellung

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

Backtechnik

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

Kirsch-Schmand-Torte

10 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 60

_____ 800 g	Mürbeteig mit Mürbella , 10 Stück, angebacken (siehe Grundrezept)	▶ Die Mürbeteigböden mit Ringen umstellen.
	<u>Schmandmasse</u>	
_____ 2500 g	Schmand	
_____ 1750 g	Wasser, ca. 30 °C	▶ Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____ 750 g	Vollei	
_____ 750 g	Käse-Frisch flach	
_____ 500 g	KSK	
_____ 2000 g	Sauerkirschen, gut abgelaufen	▶ Vor dem Abbacken aufstreuen.
_____ 300 g	Mandeln, gehobelt	
_____ 150 g	Zimtzucker (siehe Grundrezept)	

Herstellung

- Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 210 - 190 °C (= 20 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten



Mandarinen-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 600 g	Mürbeteig mit Mürbella , angebacken (siehe Grundrezept)	
	<u>Quarkmasse</u>	
_____ 450 g	Käse-Frisch flach	Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____ 1100 g	Quark (Magerstufe)	
_____ 325 g	Vollei	
_____ 750 g	Wasser	
_____ 250 g	Johannisbeer- konfitüre	Diagonal aufspritzen (Lochtülle Nr. 5). Mit einem Messer verziehen.
_____ 250 g	Mandarinen, gut abgelaufen	
_____ 125 g	Streusel mit Mürbella (siehe Grundrezept)	
_____ 200 g	Geleeguss mit Colorado gelb (siehe Grundrezept)	

Herstellung

- Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten



Pommersche Mohntorte

2 Konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

_____ 800 g	Mischteig mit Hefemürb (siehe Grundrezept)	
	<u>Mohnfüllung</u>	
_____ 150 g	Brösel	Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____ 500 g	Mohna	
_____ 350 g	Wasser	
_____ 50 g	Butter, flüssig	
_____ 75 g	Mandeln, gehackt	
_____ 5 g	Caribia	
	<u>Quarkfüllung</u>	
_____ 275 g	Käse-Frisch flach	Glatt rühren.
_____ 675 g	Quark (Magerstufe)	
_____ 200 g	Vollei	
_____ 450 g	Wasser	
	<u>Dekor</u>	
_____ 125 g	Streusel mit Mürbella und Butter (siehe Grundrezept)	
_____ 10 g	Dekorpuder	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit dem Teig auslegen.
- Die Mohnfüllung aufstreichen.
- Die Quarkfüllung darauf verteilen und glatt streichen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Aus den Formen lösen.
- Mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten



Russischer Zupfkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

	<u>Kakaomürbeteig</u>	
_____ 1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 3 Minuten
_____ 500 g	Rau Back extra , weich	
_____ 100 g	Vollei	
_____ 50 g	Wasser	
_____ 75 g	Kakaopulver	
	<u>Quarkmasse mit Sahne</u>	
_____ 400 g	Käse-Frisch flach	Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____ 2000 g	Quark (Magerstufe)	
_____ 600 g	Vollei	
_____ 2000 g	Sahne, flüssig	
_____ 200 g	Zucker	

Herstellung

- Die Quarkmasse auf den angebackenen Kakaomürbeteig (1200 g) streichen.
- Den restlichen Kakaomürbeteig 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

Quarkkämme

2250 g Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 45

_____ 2250 g	Plunderteig (Butter-Hefeteig) (siehe Grundrezept)	Den Teig auf 55 x 155 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen.
	<u>Quarkfüllung</u>	
_____ 250 g	Käse-Frisch flach	Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
_____ 500 g	Quark (Magerstufe)	
_____ 125 g	Vollei	
_____ 250 g	Wasser	Mit der Quarkfüllung verrühren.
_____ 150 g	Sultaninen	
	<u>Dekor</u>	
_____ 450 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 225 g	Fondant	

Herstellung

- In 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen, die Füllung aufdressieren und die Hälfte des Teiges überschlagen.
- Die Ränder gut andrücken.
- Mit Eistreiche abstreichen.
- Die Teiglinge an der vorderen Seite ca. 1 cm tief einschneiden und halbrund auseinander ziehen.
- Auf Backbleche absetzen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aprikotieren.
- Nach dem Erkalten mit Fondant überspinnen.

Backtechnik

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

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

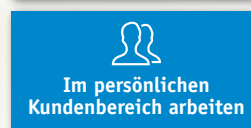
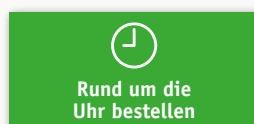
Gebäcke mit Käse-Frisch flach

- Gebäcke mit Käse-Frisch flach zeichnen sich durch den typischen Geschmack aus, denn Frischquark geben Sie hinzu.
- bleiben lange frisch.
- werden sicher und schnell im All-in-Verfahren hergestellt.

Anwendungsrezepte mit Käse-Frisch flach

	Quarkmasse 1 Blech, 60 x 40 cm	Backfeste Quarkfüllung	Käsetorten, 2 Stück, konische Form, 30 cm Ø	Quarkfüllung für Topfenstrudel	Russischer Zupf- kuchen, 1 Blech, 60 x 40 cm
Käse-Frisch flach	800 g	1000 g	400 g	1100 g	400 g
Quark (20% Fett i. Tr.)	2000 g	2000 g	1000 g	2800 g	2000 g
Vollei	600 g	500 g	300 g	800 g	600 g
Vollmilch oder Wasser	1400 g	1000 g	700 g	1900 g	–
Sahne	–	–	–	–	2000 g
KSK	–	–	–	200 g	–
Zucker	–	–	–	–	200 g
Gesamtmenge	4800 g	4500 g	2400 g	6800 g	5200 g
Rührzeit: 2 Minuten im All-in-Verfahren glatt rühren.					

Einkaufen neu erleben – der Onlineshop von Martin Braun



Jetzt registrieren
und online shoppen:

www.shop.martinbraun.de



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. 633**