

Käsekuchen Vielfalt



klassisch



trendy



neu in Form



Käsekuchen Vielfalt

Tradition

Käsekuchen gehört zu den **Klassikern** der Gebäcktheke und bietet Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um Ihre Kunden immer wieder mit **bewährten** und **neuen** Gebäcken zu überraschen. Dass diese klassischen Gebäcke auch in anderer Form oder in **trendigen** Geschmackskombinationen eine attraktive Alternative für die Gebäcktheke sein können, wird mit den hier dargestellten Rezepten eindrucksvoll gezeigt. Lassen auch Sie diese Klassiker wieder neu aufleben.



Trend

Leichtigkeit – Dieser Trend ist auch bei Gebäcken häufig ein Thema, gerade in der warmen Jahreszeit. Käsekuchen mit **Joghurt**, vereint in dieser Kombination den Klassiker mit der **frischen** Anmutung und der säuerlichen Note von Joghurt. Damit können auch Sie voll im Trend der Zeit liegen und zu jeder Jahreszeit **kreative** Ideen in Ihre Theke zaubern.



Flache Käsekuchen...

... mit **Käse-Frisch flach** und **Käse-Frisch extra*** von **BRAUN** – entdecken Sie die Möglichkeiten:

	Quarkmasse Grundrezept	Quarkmasse mit Buttermilch	Quarkmasse mit Sahne	Quarkmasse mit saurer Sahne	Quarkmasse Schmandmasse	Backfeste Quarkfüllung
Käse-Frisch flach*	800 g	800 g	400 g	1250 g	800 g	500 g
Magerquark	2000 g	2000 g	2000 g	2800 g	-	1000 g
Buttermilch	-	1400 g	-	-	-	-
Sahne	-	-	2000 g	-	-	-
Saure Sahne	-	-	-	800 g	-	-
Schmand	-	-	-	-	2000 g	-
Vollei	600 g	600 g	600 g	1000 g	600 g	250 g
Wasser	1400 g	-	-	-	1400 g	500 g
Vollmilch	-	-	-	2200 g	-	-
Zucker	-	-	200 g	-	-	-
Gesamtmenge	4800 g	4800 g	5200 g	8050 g	4800 g	2250 g

***Käse-Frisch flach** und **Käse-Frisch extra** sind alternativ einsetzbar.



neu in Form

Latte Macchiato-Creme

26 Dessertbecher, Inhalt 150 g; 26 Stück

Quark-Joghurtmasse

- 1125 g Vollmilch
- 1125 g Wasser
- 1125 g **Käse-Frisch hoch**
- 1000 g Magerquark
- 1000 g Joghurt

*Milch und Wasser aufkochen, **Käse-Frisch hoch** einrühren, Quark und Joghurt zugeben und glatt rühren.*

- 90 g **Ovasil**
- 630 g Wasser
- 340 g Zucker

***Ovasil** mit Wasser verrühren, mit dem Zucker aufschlagen und unter die Quark-Joghurtmasse ziehen*

- 80 g **Dessertpaste Mocca**
- 100 g **Schokobella Feinherb**
- 25 g **Kovanil**

Dekor

- 40 g **Kakao**haltiges Dekorpuder
- 26 St. **Schoko-Twister RA MB cocoa**

Herstellung

- Die Quark-Joghurtmasse in 3 Teile à ca. 2100 g aufteilen.
- Die erste Füllung mit **Dessertpaste Mocca**, die zweite Füllung mit **Schokobella Feinherb** und die dritte Füllung mit **Kovanil** abschmecken und in die Gläser schichtweise einfüllen.
- **Tipp:** Die Mocca-Füllung kann auch hervorragend durch eine **Fructi-Top**-Fruchtfüllung ersetzt werden.

- *Klassische gekochte Quark-Joghurtmasse, attraktiv verpackt im Glas*
- *Ein optisches Highlight für jede Theke, da wird jeder Kunde neugierig*
- *Gekühlt gerade im Sommer eine angenehme Alternative zum klassischen Gebäck*
- *Je ausgefallener die ausgewählten Gläser sind, desto mehr Aufmerksamkeit kann diese Art des Angebots schaffen*



trendy

Schoko-Käse-Himbeertraum

1 Blech, 60 x 20 cm

Schoko-Rührmasse

- 700 g **Schoko-Rührkuchen**
- 280 g Wasser
- 280 g Speiseöl

Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 3 Minuten glatt rühren.

Quarkmasse

- 400 g Magerquark
- 280 g Vollmilch
- 160 g **Käse-Frisch flach**
- 120 g Vollei
- 40 g Speiseöl

2 Minuten glatt rühren

- 500 g Himbeeren, TK-Ware
- 400 g Streusel

Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Mit der Quarkmasse 2 Streifen der Länge nach aufdressieren.
- Die Himbeeren aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55 Minuten

- *Schokolade in Kombination mit Früchten ist immer ein Trend, der in diesem Gebäck gekonnt und ansprechend umgesetzt wird*
- *Zusammen mit der Quarkmasse ist dieser Kuchen ein Hochgenuss für jeden Gaumen und zugleich ein echter „Hingucker“*



klassisch

Kirsch-Schmand-Torte

10 Tortenringe, 18 cm Ø

800 g Mürbeteig, 10 Stück, angebacken

Schmandmasse

2500 g Schmand
1750 g Wasser, ca. 30 °C
750 g Vollei
750 g **Käse-Frisch flach**
500 g **KSK**

2 Minuten
glatt rühren

150 g Zimtucker
2000 g Sauerkirschen, gut abgelaufen
300 g Mandeln, gehobelt

600 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
50 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Die angebackenen Mürbeteigböden mit geölten Ringen umstellen.
- Die Schmandmasse einfüllen und glatt streichen.
- Zimtucker, Sauerkirschen und die Mandeln aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren und wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

- Eine Käsetorte, mit einer hochwertigen Schmandmasse, abgerundet mit dem frischen Geschmack der Kirschen und einem Hauch Zimt wird diese Torte zu etwas ganz besonderem
- „Klein aber fein“ – mit 18 cm Durchmesser ist dies das ideale Wochenendangebot für die Familie



trendy

Joghurt-Himbeerstreifen

2 Bleche, 60 x 10 cm

500 g Mürbeteig, 3,5 mm, gebacken
100 g Himbeerkonfitüre
300 g **Schoko-Rührkuchen** oder
Schoko-Biskuitboden, gebacken

Gekochte Joghurtmasse

500 g Vollmilch
500 g Wasser
850 g Joghurt
500 g **Käse-Frisch hoch**
60 g **KSK**

Milch, Wasser aufkochen,
Käse-Frisch hoch und
KSK einrühren. Joghurt
zugeben und glatt rühren.

40 g **Ovasil**
150 g Zucker
280 g Wasser

Ovasil mit dem Wasser
verrühren und mit Zucker
aufschlagen und unter die
Joghurtmasse melieren.

Himbeer-Füllung

400 g Himbeeren
100 g Wasser, ca. 50 °C
100 g Zucker
50 g **Kabi**

Himbeeren, Wasser und
Zucker gut verrühren und
mit **Kabi** abbinden.

250 g Geleeguss mit **Claro neutral**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Himbeerkonfitüre bestreichen.
- Den gebackenen Schoko-Rührmasse-Streifen in 1 x 1 cm Würfel schneiden und auf den Mürbeteig aufstreuen.
- Die Joghurtmasse darauf verteilen und glatt streichen.
- Mit der Himbeer-Füllung Tupfen aufdressieren, mit einem Messer verziehen und kaltstellen.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren.

- Joghurt steht als Synonym für Leichtigkeit. Durch die Kombination mit frischen Himbeeren und der hellen Farbe der Creme spricht dieses Gebäck schon für sich
- Den besonderen Pfiff bekommt diese Schnitte dann noch durch die eingestreuten Würfel aus Schoko-Rührkuchen



neu in Form

Orangen-Quarkspirale

5 Stück, 26 cm Ø

Hefemürbteig mit Quark

- 1000 g **Hefemürb**
- 120 g Magerquark
- 100 g Backmargarine oder Butter
- 70 g Vollei
- 80 g Hefe
- 230 g Wasser, kalt

*Im Spiralknetzer
2 + 6 Minuten
kneten.*

Quarkmasse

- 900 g Magerquark
- 600 g Vollmilch
- 350 g **Käse-Frisch flach**
- 80 g **KSK**
- 250 g Vollei

*2 Minuten
glatt rühren*

1150 g Fruchti-Top Orange

Dekor

- 250 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
- 60 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Den Hefemürbteig zu Stücken à 320 g abwiegen und rundwirken.
- 10 Minuten Teigruhe.
- Ausrollen auf 26 cm Ø, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die 26er Ringe aufsetzen.
- Die Quarkmasse aufstreichen und mit einer 10er Lochtülle **Fruchti-Top Orange** als Spirale aufdressieren.
- Bei knapper Gare abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren und die Ränder mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten

- **Käsekuchen mit Orangenfüllung, hier mal in einer anderen Form**
- **Diese Gebäckkreation sorgt garantiert für Aufmerksamkeit**
- **Geringer Arbeitsaufwand, großes Interesse der Kunden**



trendy

Joghurt-Schmand-Orangeschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

- 600 g Mürbeteig, 4 mm, gebacken
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 300 g Biskuitroulade, hell, dünn, 60 x 20 cm

gekochte Joghurt-Schmandmasse

- 1000 g Wasser
- 500 g **Käse-Frisch hoch**
- 450 g Joghurt
- 450 g Schmand
- 200 g **Gourmetpaste Tiramisu**

*Wasser aufkochen, **Käse-Frisch hoch** einrühren. Joghurt, Schmand und **Gourmetpaste Tiramisu** zugeben und glatt rühren.*

- 300 g Eiweiß
- 150 g Zucker
- 100 g **Schoko-Pailletten**

*Aufschlagen und mit den **Schoko-Pailletten** unter die Masse ziehen.*

Fruchti-Top Orange

- 600 g

Dekor

- 300 g Biskuitroulade mit **Bienex**, 60 x 20 cm

in 10 x 5 cm schneiden

Herstellung

- Den gebackenen Mürbeteig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- Die Joghurt-Schmandmasse einfüllen und glatt streichen.
- **Fruchti-Top Orange** tupfenförmig eindressieren.
- Die vorgeschnittene Bienexroulade auflegen und kaltstellen.

- **Mascarpone ist immer im Trend, und steht für Geschmack und Qualität**
- **Die Verbindung von Mascarpone, Schokolade und Orangenfüllung bietet neben dem ansprechenden Aussehen auch ein fantastisches Geschmackserlebnis**



neu in Form

Erdbeer-Quark-Krönchen

1 Fantasia Formenverbund, 24 Stück

170 g Mürbeteig, 3 mm ausrollen,
6 cm Ø ausstechen, angebacken

Quarkmasse

840 g Magerquark
570 g Vollmilch
340 g **Käse-Frisch flach**
70 g **KSK**
240 g Vollei

2 Minuten
glatt rühren

Fruchtfüllung

900 g **Fructi-Top Erdbeere**

Dekor

80 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Von der Quarkmasse 40 g in die Fantasia Formen einfüllen.
- Mit je 40 g **Fructi-Top Erdbeere** am Außenrand einen Ring aufdressieren.
- Die restliche Quarkmasse einfüllen.
- Die Mürbeteigtaler auflegen, leicht andrücken und abbacken.
- Nach dem Backen auskühlen lassen und einfrieren, so läßt sich das Gebäck am besten aus der Form lösen.
- Mit den Mandeln absetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 35 bis 40 Minuten

Die hier eingesetzten Silikon-Backmatten von Pavoflex können Sie bei der Firma Habersang unter www.habersang.com bestellen.

- Ein Käsekuchen mit Fruchtfüllung steht in jeder Theke, aber in dieser Form?
- Eine Überraschung für jeden Kunden, der hier bestimmt nicht mit einem Käsekuchen rechnet
- Alternativ sind die Krönchen auch mit anderen Fructi-Top Füllungen herstellbar



klassisch

Käse-Kirschkuchen mit Mohnwelle

1 Blech, 60 x 20 cm

600 g Mürbeteig, 4 mm, angebacken

600 g **Fructi-Top Kirsch**

Quarkmasse

400 g **Käse-Frisch flach**
1000 g Magerquark
900 g Wasser
20 g **KSK**
300 g Vollei

2 Minuten
glatt rühren

Mohnmasse

600 g **Mohna**
180 g Biskuitbrösel
500 g Wasser
10 g **Caribia**

verrühren

250 g Geleeguss mit **Claro neutral**

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden 2 Reihen **Fructi-Top Kirsch** dressieren.
- Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Mürbeteigboden verteilen und glatt streichen.
- Mit der Mohnmasse längs 2 Reihen aufdressieren und verziehen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 bis 200 °C (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten

- Diese eher klassische Variante des Käsekuchens besticht durch das etwas andere Aussehen der Oberfläche
- Eine Mohnfüllung, mit einfachen Mitteln mal anders aufgebracht, läßt diesen Klassiker in einem ganz neuen Licht erscheinen

Neu in Form

Bekannte Gebäcke, einfach mal in einer **anderen** Form und Anmutung. Statt der bekannten Blechvariante wurde bei dieser Quark-Orangenspirale die runde Form (26 cm) gewählt. Dazu die Fruchtfüllung als Spirale aufdressiert, und schon entsteht eine **attraktive** Variante für ein neues „Familienstück“. Garantiert ein **Hingucker** in Ihrer Theke.



Hohe Käsekuchen...

... mit **Käse-Frisch hoch** von **BRAUN** – mit hoher Convenience und unendlichen Variationen:

	Hoher Käsekuchen mit Eiweiß	Hoher Käsekuchen mit geschlagener Sahne	Hoher Käsekuchen All-in mit flüssiger Sahne
Käse-Frisch hoch	800 g	600 g	900 g
Magerquark	3400 g	2000 g	3200 g
Wasser	1400 g	700 g	1000 g
Vollei	-	500 g	750 g
Eigelb	320 g	-	-
Eiweiß	480 g	-	-
Zucker	600 g	300 g	500 g
Sahne	-	(geschlagen) 700 g	(flüssig) 1400 g
Gesamtmenge	7000 g	4800 g	7750 g

	Hoher Käsekuchen flüssige Sahne mit KSK	Hoher Käsekuchen geflämmt	Hoher Käsekuchen gekocht
Käse-Frisch hoch	1100 g	1000 g	1100 g
Magerquark	3700 g	1700 g	1850 g
Wasser	1200 g	2000 g	2200 g
Vollei	900 g	-	-
Eiweiß	-	600 g	650 g
Zucker	500 g	300 g	350 g
KSK	100 g	-	-
Sahne	(flüssig) 1500 g	-	-
Gesamtmenge	9000 g	5600 g	6150 g

Käsekuchen Vielfalt

Ideen, Ideen, Ideen!

Käsekuchen

gehört zu den Klassikern der Gebäcktheke und ist, unabhängig von Regionen und Jahreszeiten, in vielen Varianten in jeder Bäckerei erhältlich.

Die klassische Blechvariante reiht sich wunderbar in das Gesamtbild einer Gebäcktheke ein, ist aber auch meistens ein eher ruhiger Vertreter, der nicht gerne im Vordergrund steht.

Mit einfachen Mitteln können Sie dies ändern und den Käsekuchen in neuem Glanz erstrahlen lassen.

Kreieren Sie Ihre Käsekuchen-Desserts im Glas, ob mit oder ohne Boden, ob mit Schoko, mit Frucht oder anderen kreativen Veredelungen. Alles ist denkbar und möglich.

Geben Sie Ihrem handwerklich hergestellten Käsekuchen ein neues Gesicht und füllen Sie ihn z.B. in Gläser, die Sie als Standardartikel im Handel in allen gewünschten Formen und Farben beziehen können. Ob schlicht oder auffällig: Gut positioniert sind diese Varianten schon ein echter Augenschmaus.

Das Kuchen-Dessert im Glas ist absolut im Trend und eignet sich ideal als „süßer Snack“, auch für unterwegs. Und als besonderes Bonbon bekommt Ihr Kunde gleich noch ein neues Glas dazu.

Wecken Sie die Sammelleidenschaft und erhöhen Sie den „Käsekuchen-Suchtfaktor“!



Bezugsquelle:

Für das Käsekuchen-Dessert im Glas eignen sich z.B. die im Rezept abgebildeten Klassiker der Marke Weck, die in verschiedenen Formen und Größen im Internet unter www.shop-weck.de bezogen werden können.

Offizieller
Förderer




BRAUN

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. 493