

# Käsekuchen



backaldrin®

# Käsekuchen hoch

Menge für ca. zwei 26 cm Tortenringe

KO 5151

## Mürbteig

0,800 kg **Wiener Mürb Exquisit** (3622)

0,280 kg Butter (kalt)

0,080 kg Vollei

1,160 kg Mürbteig

Knetzeit: 2 – 3 Minuten langsam

2 – 3 Minuten schnell

Teigruhe: mindestens 30 Minuten kühlen

Ausrollstärke: 4 mm

Backtemperatur: 200 – 210 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten vorbacken

## Käsekuchenmasse

1,000 kg **KäsekuchenMix** (3994)

1,500 kg Magerquark

1,500 kg Wasser (45 °C)

0,500 kg Vollei

4,500 kg Käsekuchenmasse

Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten rühren.

## Aufarbeitung

Einwaage: 2,000 kg Käsekuchenmasse/

26 cm Tortenring

Backtemperatur: 160 – 170 °C

Zug: geschlossen

Backzeit: 80 – 90 Minuten

## Herstellung

**Mürbteigboden:** Alle Zutaten im All-In Verfahren zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für ca. 30 Minuten in die Kühlung geben. Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 4 mm ausrollen, igeln und mit 26 cm Tortenring Tortenböden ausstechen. Bei 200 – 210 °C und geöffnetem Zug vorbacken.

**Käsekuchenmasse:** Alle Zutaten im All-In Verfahren bei mittlerer Stufe ca. 3 Minuten rühren.

**Käsekuchen Variante I:** Ausgekühlten Mürbteigboden in den Tortenring setzen, den Rand des Tortenringes mit Mürbteig auslegen, Käsekuchenmasse einfüllen und glattstreichen.

**Käsekuchen Variante II:** Ausgekühlten Mürbteigboden in den Tortenring (ölen und zuckern) setzen. Käsekuchenmasse einfüllen und glattstreichen.

Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Zug backen.



# Käsekuchen hoch mit Fruchtspiegel

b

Menge für ca. zwei 26 cm Tortenringe

KO 5152

## Mürbteig

0,800 kg **Wiener Mürb Exquisit** (3622)

0,280 kg Butter (kalt)

0,080 kg Vollei

1,160 kg Mürbteig

Knetzeit: 2 – 3 Minuten langsam

2 – 3 Minuten schnell

Teigruhe: mindestens 30 Minuten kühlen

Ausrollstärke: 4 mm

Backtemperatur: 200 – 210 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten vorbacken

## Käsekuchenmasse

1,000 kg **KäsekuchenMix** (3994)

1,500 kg Magerquark

1,500 kg Wasser (45 °C)

0,500 kg Vollei

4,500 kg Käsekuchenmasse

Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten rühren.

## Aufarbeitung

Einwaage: 2,000 kg Käsekuchenmasse/  
26 cm Tortenring

Backtemperatur: 160 – 170 °C

Zug: geschlossen

Backzeit: 80 – 90 Minuten

## Fruchtspiegel

0,400 kg **Fruttigel Neutral** (1463)

0,400 kg Waldbeermischung (TK)

0,800 kg Fruchtspiegel

Zusammen aufkochen und verwenden.



Zum Herstellungsvideo:



## Herstellung

**Mürbteigboden:** Alle Zutaten im All-In Verfahren zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für ca. 30 Minuten in die Kühlung geben. Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 4 mm ausrollen, igeln und mit 26 cm Tortenring Tortenböden ausstechen. Bei 200 – 210 °C und geöffnetem Zug vorbacken.

**Käsekuchenmasse:** Alle Zutaten im All-In Verfahren bei mittlerer Stufe ca. 3 Minuten rühren.

**Käsekuchen mit Fruchtspiegel:** Ausgekühlten Mürbteigboden in den Tortenring (ölen und zuckern) setzen. Käsekuchenmasse einfüllen, glattstreichen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Zug backen. Abschließend vorbereiteten Fruchtspiegel auf den ausgekühlten Käsekuchen auftragen.

### Tipp

Kann auch mit Mürbteigrand aufgearbeitet werden (siehe Rezept KO 5151 Variante I)

# Käsekuchen mit Apfelfülle

Menge für ca. zwei 26 cm Tortenringe

KO 5153



## Mürbteig

0,800 kg **Wiener Mürb Exquisit** (3622)  
 0,280 kg Butter (kalt)  
 0,080 kg Vollei  
 1,160 kg Mürbteig

Knetzeit: 2 – 3 Minuten langsam  
 2 – 3 Minuten schnell  
 Teigruhe: mindestens 30 Minuten kühlen  
 Ausrollstärke: 4 mm  
 Backtemperatur: 200 – 210 °C  
 Backzeit: 6 – 8 Minuten vorbacken

## Apfelfülle

1,250 kg **Apfel fix+fertig** (1447)  
 4,250 kg Wasser (heiß, ca. 50 °C)  
 0,010 kg Zimt  
 5,510 kg Apfelfülle

Mit heißem Wasser (ca. 50 °C) ca. 1 Stunde quellen lassen.

## Käsekuchenmasse

0,500 kg **Käsekuchenmix** (3994)  
 0,750 kg Magerquark  
 0,750 kg Wasser (45 °C)  
 0,250 kg Vollei  
 2,250 kg Käsekuchenmasse

Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten rühren.

## Aufarbeitung

Einwaage/Torte: 0,800 kg Apfelfülle  
 1,100 kg Käsekuchenmasse  
 0,015 kg Mandeln (gehobelt)  
 0,030 kg **CrispyMix** (2638)  
 Backtemperatur: 160 – 170 °C  
 Zug: geschlossen  
 Backzeit: 80 – 90 Minuten

## Herstellung

**Mürbteigboden:** Alle Zutaten im All-In Verfahren zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für ca. 30 Minuten in die Kühlung geben. Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 4 mm ausrollen, igeln und mit 26 cm Tortenring Tortenböden ausstechen. Bei 200 – 210 °C und geöffnetem Zug vorbacken.

**Käsekuchenmasse:** Alle Zutaten im All-In Verfahren bei mittlerer Stufe ca. 3 Minuten rühren.

**Käsekuchen mit Apfelfülle:** Ausgekühlten Mürbteigboden in den Tortenring setzen und den Rand des Tortenringes mit Mürbteig auslegen. Ca. 0,800 kg vorbereitete Apfelfülle einfüllen, glattstreichen und anschließend mit der Käsekuchenmasse den Tortenring bis zum Rand auffüllen. Gehobelte Mandeln aufstreuen und mit **CrispyMix** (2638) leicht besieben. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Zug backen. Nach dem Auskühlen Käsekuchen vom Tortenring lösen.

# Marmorierter Käsekuchen hoch



Menge für ca. zwei 26 cm Tortenringe

KO 5154

## Mürbteig

0,800 kg **Wiener Mürb Exquisit** (3622)

0,280 kg Butter (kalt)

0,080 kg Vollei

1,160 kg Mürbteig

Knetzeit: 2 – 3 Minuten langsam

2 – 3 Minuten schnell

Teigruhe: mindestens 30 Minuten kühlen

Ausrollstärke: 4 mm

Backtemperatur: 200 – 210 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten vorbacken

## Käsekuchenmasse (hell)

1,000 kg **KäsekuchenMix** (3994)

1,500 kg Magerquark

1,500 kg Wasser (45 °C)

0,500 kg Vollei

4,500 kg Käsekuchenmasse (hell)

Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten rühren.

## Käsekuchenmasse (dunkel)

1,100 kg Käsekuchenmasse (hell)

0,050 kg Kuvertüre (45 °C)

1,150 kg Käsekuchenmasse (dunkel)

Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten rühren.

## Aufarbeitung

Einwaage: 4 Schichten á 0,250 kg

Käsekuchenmasse (hell)

4 Schichten á 0,250 kg

Käsekuchenmasse (dunkel)

Backtemperatur: 160 – 170 °C

Zug: geschlossen

Backzeit: 80 – 90 Minuten

## Ganache

0,250 kg Sahne

0,250 kg Kuvertüre fest

0,500 kg Ganache

Sahne aufkochen und Kuvertüre-Stückchen einrühren.

## Herstellung

**Mürbteigboden:** Alle Zutaten im All-In Verfahren zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für ca. 30 Minuten in die Kühlung geben. Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 4 mm ausrollen, igeln und mit 26 cm Tortenring Tortenböden ausstechen. Bei 200 – 210 °C und geöffnetem Zug vorbacken.

**Käsekuchenmasse (hell):** Alle Zutaten im All-In Verfahren bei mittlerer Stufe ca. 3 Minuten rühren.

**Käsekuchenmasse (dunkel):** 1,100 kg der hellen Käsekuchenmasse mit der geschmolzenen Kuvertüre vermischen.

**Marmorierter Käsekuchen:** Ausgekühlten Mürbteigboden in den Tortenring setzen und den Rand des Tortenringes mit Mürbteig auslegen. Abwechselnd 0,250 kg der hellen Käsekuchenmasse und 0,250 kg der dunklen Käsekuchenmasse von der Mitte aus befüllen und zum Rand hin glatt streichen. Diesen Vorgang je Masse 4-mal wiederholen, damit sich eine schöne Marmorierung bildet. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Zug backen. Nach dem Backen mit der vorbereiteten Ganache ausfertigen.





# Zitronen-Käsekuchen mit Eier-Milchguss

Menge für ca. drei 26 cm Tortenringe

KO 5155

## Mürbteig

1,000 kg **Wiener Mürb Exquisit** (3622)

0,350 kg Butter (kalt)

0,100 kg Vollei

1,450 kg Mürbteig

Knetzeit: 2 – 3 Minuten langsam

2 – 3 Minuten schnell

Teigruhe: mindestens 30 Minuten kühlen

Ausrollstärke: 4 mm

Backtemperatur: 200 – 210 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten vorbacken

## Käsekuchenmasse

1,000 kg **Käsekuchenmix** (3994)

1,500 kg Magerquark

1,500 kg Wasser (45 °C)

0,500 kg Vollei

0,045 kg **Zitrobella** (1495)

4,545 kg Käsekuchenmasse

Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten rühren.

## Eier-Milchguss

0,600 kg Milch

0,300 kg Vollei

0,225 kg **Cortina Kaltcreme MB** (1422)

0,060 kg Speiseöl

1,185 kg Eier-Milchguss

Ca. 2 Minuten rühren.

## Aufarbeitung

Einwaage: 1,500 kg Käsekuchenmasse

0,390 kg Eier-Milchguss

Backtemperatur: 160 – 170 °C

Zug: geschlossen

Backzeit: 80 – 90 Minuten

## Herstellung

**Mürbteigboden:** Alle Zutaten im All-In Verfahren zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für ca. 30 Minuten in die Kühlung geben. Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 4 mm ausrollen, igeln und mit 26 cm Tortenring Tortenböden ausstechen. Bei 200 – 210 °C und geöffnetem Zug vorbacken.

**Käsekuchenmasse:** Alle Zutaten im All-In Verfahren bei mittlerer Stufe ca. 3 Minuten rühren.

**Eier-Milchguss:** Alle Zutaten des Eier-Milchgusses ca. 2 Minuten glattrühren.

**Käsekuchen:** Ausgekühlten Mürbteigboden in den Tortenring (ölen und zuckern) setzen. Käsekuchenmasse einfüllen und glattstreichen. Mit Eier-Milchguss übergießen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Zug backen.



# Käsekuchen flach mit Eierguss

b

Menge für ca. eine Kapsel (60 x 40 cm)

KO 5156

## Mürbteig

0,800 kg **Wiener Mürb Exquisit** (3622)

0,280 kg Butter (kalt)

0,080 kg Vollei

1,160 kg Mürbteig

Knetzeit: 2 – 3 Minuten langsam

2 – 3 Minuten schnell

Teigruhe: mindestens 30 Minuten kühlen

Ausrollstärke: 4 mm

Backtemperatur: 200 – 210 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten vorbacken

## Käsekuchenmasse

1,000 kg **KäsekuchenMix** (3994)

1,500 kg Magerquark

1,500 kg Wasser (45 °C)

0,500 kg Vollei

4,500 kg Käsekuchenmasse

Bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten rühren.

## Eierguss

0,800 kg Milch

0,400 kg Vollei

0,300 kg **Cortina Kaltcreme MB** (1422)

0,080 kg Speiseöl

1,580 kg Eierguss

Ca. 2 Minuten rühren.

## Aufarbeitung

Einwaage: 4,400 kg Käsekuchenmasse  
(60 x 40 cm Kapsel)

1,500 kg Eierguss

Früchte-Einwaage: 0,450 kg TK-Früchte nach Wunsch

Backtemperatur: 170 – 180 °C

Zug: geöffnet

Backzeit: 70 – 80 Minuten



## Tortenguss

0,300 kg **Fruttigel Neutral** (1463)

0,150 kg Wasser

0,450 kg Tortenguss

**Fruttigel Neutral** (1463) und Wasser aufkochen und auf 50 °C abkühlen lassen.

## Herstellung

**Mürbteigboden:** Alle Zutaten im All-In Verfahren zu einem geschmeidigen Teig kneten. Für ca. 30 Minuten in die Kühlung geben. Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 4 mm (Kapsel 60 x 40 cm) ausrollen und igeln. Bei 200 – 210 °C und geöffnetem Zug vorbacken.

**Käsekuchenmasse:** Alle Zutaten im All-In Verfahren bei mittlerer Stufe ca. 3 Minuten rühren.

**Eier-Milchguss:** Alle Zutaten des Eiergusses ca. 2 Minuten glattrühren.

**Käsekuchen:** Käsekuchenmasse auf den vorgebackenen Mürbteigboden in die Kapsel (60 x 40 cm) füllen. Anschließend mit Eierguss gleichmäßig übergießen und Früchte (TK) darauf verteilen. Bei mittlerer Hitze und geöffnetem Zug 70 – 80 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit dem vorbereiteten Tortenguss abglänzen.

# Käsekuchen

## KäsekuchenMix

### Produktinformation

**Artikel Nummer:** 3994

**Verpackung:** 15 kg Papiersack

**Produktvorteile:**

- ↳ Sichere Anwendung
- ↳ Einfache Verarbeitbarkeit – weiche, sämige Masse
- ↳ Angenehm, natürliche Farbe
- ↳ Lockere, flaumige Krumenstruktur
- ↳ Fein abgerundeter, leichter Geschmack
- ↳ Viele Variationsmöglichkeiten

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an [info@backaldrin.com](mailto:info@backaldrin.com).

**backaldrin**<sup>®</sup>