KESSKO

Frühlingserwachen

Starten Sie frisch und fruchtig in den Frühling.
Von leckeren Käsekuchenvariationen
bis hin zu **Ostergebäcken** ist alles dabei.

Kesslers Rezeptvielfalt

Brownie-Käsekuchen (4 x Ø 18 cm)

Käsekuchen (Grundrezept)

225 g KESSKO FF für Käsekuchen hoch & flach und
65 g Zucker
zusammen trocken mischen.
270 g Vollei,
600 g Sahne, flüssig,
900 g Magerquark und
n.B. KESSKO Backaroma Zitrone
zugeben und alle Zutaten 2-3 min mit einem feinen Besen verrühren.

Brownies (Grundrezept)

1.000 g KESSKO FF für Brownies,
250 g Vollei,
250 g Speiseöl und
150 g Wasser
3-5 min im langsamen Maschinengang, mit dem Flachrührer, laufen lassen.

Einen Anbackboden herstellen und mit einem Ring (Ø 18 cm) umstellen oder fertige Einwegformen (z.B. von Firma Gude) bereitstellen.

Die Massen mehrmals im Wechsel in die Form randhoch einfüllen, mit einer Gabel marmorieren und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C (Etagenofen)
ca. 140-150 °C (Stikkenofen)
Backzeit: je nach Größe der Form 35-50 min

Nach dem Backen und Auskühlen mit Früchten, KESSKO Schokoladen-Dekoren und/oder Zuckerdekoren (z.B. von Jacobi Decor) ausgarnieren.

Choco Nut Cake
(2 x Rodonform 500 g)

320 g KESSKO FF für Schoko-Sandy,
150 g Vollei,
150 g Öl, Margarine, Butter,
130 g Wasser,
10 g KESSKO Backtrieb E,
160 g KESSKO FF für Haselnussfüllung Nussy und
50 g KESSKO Haselnusskerne,
grob gehackt, geröstet
im langsamen Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer ca. 3 min laufen lassen.

Die Hälfte der Sandmasse in beide Formen einfüllen und glattstreichen.

100 g KESSKO Nugatcreme Chocovari
pro Form obenauf geben, die restliche Sandmasse ebenfalls verteilen und wie bei einem Marmorkuchen beide Massen mit einer Gabel verwirbeln.

Zuletzt pro Form
50 g KESSKO Haselnusskerne,
grob gehackt, geröstet
aufstreuen und anschließend backen.

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)
ca. 140-150 °C (Stikkenofen)
Backzeit: ca. 40-50 min

Nach dem Auskühlen mit KESSKO Nugatcreme Chocovari filieren und nach eigenem Geschmack dekorieren, ggf. mit Osterdekor verzieren.

Haselnuss-Törtchen mit getrockneten Aprikosen

500 g KESSKO FF für Haselnussfüllung Nussy mit
200 g Wasser anrühren.

90 g Aprikosen, getrocknet, gehackt und
30 g KESSKO Haselnüsse,
grob gehackt, geröstet
dazugeben und alles glattarbeiten.

Mürbeteigboden auf 3 mm ausrollen, ausstechen und anbacken. Diese in Silikonformen legen, dann die Nussfüllung in gleicher Menge verteilen.

150 g KESSKO Haselnüsse,
grob gehackt, geröstet
obenauf geben und mit KESSKO Crispy bestreuen.

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)
ca. 140-150 °C (Stikkenofen)
Backzeit: ca. 30 min

Nach dem Erkalten mit temperierter weißer KESSKO Schokolade Montblanc Chip oder Cortina Chip bis an die Oberkante absetzen. Den Rand nach Wunsch ausgarnieren.

Schoko-Kokosboden mit Käsekuchen hoch & flach (60 x 20 cm)

Cocosmasse (Grundrezept)

1.000 g KESSKO Cocos-Makronenmasse CMB und
200 g KESSKO Nugatcreme Chocovari
kurz im langsamen Maschinengang, mit dem Flachrührer, glattlaufen lassen.

Käsekuchen (Grundrezept)

340 g KESSKO FF für Käsekuchen hoch & flach und
100 g Zucker
zusammen trocken mischen.
400 g Vollei,
900 g Sahne, flüssig,
1.350 g Magerquark und
n.B. KESSKO Backaroma Zitrone
zugeben und alle Zutaten 2-3 min mit einem feinen Besen verrühren.

Einen Anbackboden herstellen, die Chocovari-Cocosmasse gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Die Käsemasse einfüllen, glattstreichen und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C (Ober/Unterhitze-Ofen)
ca. 140-150 °C (Stikkenofen)
Backzeit: ca. 60 min

Nach dem Backen und Auskühlen mit Früchten, KESSKO Schokoladen-Dekor und/oder Zuckerdekor (z.B. von Jacobi Decor) ausgarnieren.

Osterkuchen mit Rührmasse Mandy und Eierlikör (Backform kleines Ei Firma Gude 8,5 x 12,5 / 3 cm hoch)

Eierlikör-Rührmasse (Grundrezept)

1.000 g KESSKO FF für Rührmasse Mandy,
500 g Vollei,
500 g Öl, Margarine, Butter,
50 g Wasser und
120 g KESSKO Eierlikörpaste
im All-in-Verfahren 1 min im 1. Gang, dann 2 min im 2. Gang der Maschine aufschlagen.
150 g KESSKO Walnusskerne (gehackt),
150 g KESSKO Schokoladensplitter HB,
150 g Cranberries (gehackt) und
100 g KESSKO Rahmcaramelstückchen
zum Schluss unterheben.

Herstellung

Einwaage: 150-160 g

Backtemperatur: 180-190 °C (Etagenofen)
ca. 140-150 °C (Stikkenofen)
Backzeit: ca. 25 min

Nach dem Auskühlen in der Mitte mit KESSKO Nugatcreme Chocovari bestreichen, Kokoschips und grob gehackte KESSKO Pistazien aufstreuen und mit Osterdekoration versehen.

Dekor

Mit KESSKO Nugatcreme Chocovari überspinnen und z.B. mit KESSKO Walnusskernen, Mandeln, Rahmcaramelstückchen, Pistazien sowie Osterdekoration (z.B von Jacobi Decor) ausgarnieren.

Dekorvariante

KESSKO Magic White gelb einfärben, dünn ausrollen, mustern, eierförmig ausstechen und auflegen. Mit KESSKO Nugatcreme Chocovari überspinnen. Mit KESSKO Walnusskernen, Mandeln, Rahmcaramelstückchen, Pistazien sowie Osterdekoration (z.B von Jacobi Decor) ausgarnieren.

Schoko-Kokosnester (Ø 10 cm)

1.000 g KESSKO Cocos-Makronenmasse CMB und
200 g KESSKO Nugatcreme Chocovari
3-5 min im langsamen Maschinengang, mit dem Flachrührer, laufen lassen.

Silikonmatte mit einen Anbackboden von 2 mm Dicke versehen.

Die Masse mit einem Spritzbeutel mit 11er Sterntülle ringförmig auf den Anbackboden dressieren und anschließend backen.

Backparameter Etagenofen

Backtemperatur: 190 °C (Ober- und Unterhitze)
Backzeit: ca. 12 min (mit Unterblech)

Backparameter Stikkenofen

Backtemperatur: ca. 140-150 °C
Backzeit: ca. 12 min

Nach dem Backen und Auskühlen mit KESSKO Chocobany weiß (abgeschmeckt mit KESSKO Aromaölen, z.B. Orange oder Erdbeere) füllen.

Mit KESSKO Schokoladen-Dekor und/oder Zuckerdekor (z.B. von Jacobi Decor) ausgarnieren.

Kokos-Eierlikör-Muffins mit Nugatkern
(24er Tray 80 g Einwaage)

850 g KESSKO FF für Muffins hell,
340 g Vollei,
340 g Speiseöl,
170 g Wasser,
170 g KESSKO Cocos-Makronenmasse CMB und
50 g KESSKO Aromapaste Eierlikör
im mittleren Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer ca. 5 min laufen lassen. Die Masse mit einem Spritzbeutel in die Muffinförmchen dressieren.

10 g KESSKO Nugatmasse dunkel in kleine Würfel schneiden und in den Muffin drücken, bis sie nicht mehr zu sehen sind.

Backparameter Etagenofen

Backtemperatur: 180 °C (mit viel Schwaden)
Backzeit: ca. 30 min

Backparameter Stikkenofen

Backtemperatur: ca. 140-150 °C (mit viel Schwaden)
Backzeit: ca. 30 min

Nach dem Auskühlen KESSKO Magic White, eingefärbt und ausgestochen mit KESSKO Chocobany weiß, auf dem Muffin fixieren und nach Wunsch dekorieren.

Kokos-Eierlikör-Törtchen mit Obst
(Mehrfachansatz)

1.000 g KESSKO FF für Muffins hell,
400 g Vollei,
400 g Speiseöl,
200 g Wasser,
200 g KESSKO Cocos-Makronenmasse CMB und
50 g Aromapaste Eierlikör
im mittleren Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer ca. 5 min laufen lassen.

Die Masse in Einweg oder Silikonformen füllen und backen.

Backparameter Etagenofen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 25-30 min

Backparameter Stikkenofen

Backtemperatur: ca. 140-150 °C
Backzeit: ca. 25-30 min

Mehrfachansatz

400 g KESSKO FF für Vollmilchkaltcreme,
900 g Wasser,
100 g KESSKO Eierlikör Advocaat und
20 g KESSKO Aromapaste Eierlikör
3 min im schnellen Maschinengang mit dem feinen Besen aufschlagen, auf den Boden geben, nach Wunsch verteilen und glattstreichen.

Mit KESSKO Bindogel bestauben und nach Belieben mit Obst belegen.

Zuletzt mit Geleeguss (z.B. KESSKO Geleeguss Brillant oder Rubin) abglänzen und mit Osterdekoration (z.B. von Jacobi Decor) versehen.

Pistazien-Marmorkuchen
(4 x 500 g Rodonformen)

1.000 g KESSKO FF für Rührmasse Mandy,
500 g Vollei,
500 g Öl, Margarine, Butter,
50 g Wasser,
n.B. KESSKO Backaroma Vanille und Zitrone und
100 g KESSKO Eierlikör Advocaat
2-3 min mit dem groben Besen im langsamen Gang laufen lassen.

100 g KESSKO Celestiale Pistazienpaste Festa
unter 1/3 der fertigen Masse unterheben.

Die Massen schichtförmig in gefettete und gemehlte Rodonformen einfüllen, mit einer Gabel verwirbeln, anschließend backen.

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)
90 °C Kerntemperatur
Backzeit: ca. 40-50 min

Nach dem Auskühlen mit KESSKO weißer Schokolade Montblanc Chip oder KESSKO Chocobany weiß überziehen und mit grob gehackten KESSKO Pistazien bestreuen.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (0228) 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

01/17/BA