Käsekuchen

Der Klassiker bleibt
mit frischen Ideen topaktuell

Inspiration verleihen – **KESSKO kann's!**

Köstliche Variationen

Mit KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach

Käsekuchen zählen mit Recht zu den beliebtesten Dauerbrennern im Kuchenangebot. Kein Wunder: Sie bieten jede Menge Abwechslung, in eckig oder rund, groß oder klein, hoch oder flach. Sie können sie saisonal variieren – mit frischen Früchten oder zu festlichen Anlässen – und vor allem können Sie Ihre Käsekuchen mit KESSKO FF für Käsekuchen immer sicher herstellen.

Ihre Vorteile

KESSKO Fixfertig für Käsekuchen hoch und flach

- ✓ ein Produkt für alle Käsekuchenvariationen
- ✓ locker und saftig, lange Frischhaltung
- ✓ variantenreiche Anwendung, sehr gute Schnittfestigkeit

Käsekuchen rund, klassisch

(Ø 26 cm, 6 cm hoch)

ZUTATEN

225 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**	.....
65 g	Zucker	.....
600 g	Sahne, flüssig	.....
270 g	Vollei	.....
900 g	Magerquark	.....
n.B	**KESSKO Backaroma Zitrone**	.....

HERSTELLUNG

Im All-in-Verfahren ca. 3–4 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen. Angebackenen Mürbteigboden mit Ring umstellen, fertige Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C (Zug offen)
Backzeit: ca. 60 Min. (evtl. die letzten 10 Min. Oberhitze mit 210 °C)

Käsekuchen-Variation mit Speiseöl

(Ø 26 cm, 6 cm hoch)

ZUTATEN

370 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**	.....
80 g	Zucker	.....
320 g	Vollei	.....
400 g	Wasser	.....
600 g	Speiseöl	.....
100 g	Sahne, flüssig	.....
1.000 g	Magerquark	.....
n.B	**KESSKO Backaroma Zitrone**	.....

HERSTELLUNG

Im All-in-Verfahren ca. 3–4 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen. Angebackenen Mürbteigboden mit Ring umstellen, fertige Masse einfüllen und backen.

Tipp aus dem Backstudio:
Die Variante mit Speiseöl ergibt eine besonders rationelle, kostengünstige Verarbeitung.

Passen Sie das Geschmacksprofil an, indem Sie die Zutat Quark variieren:	
Magerquark	Die Basis
Speisequark, 20 %	Der Gehaltvolle (+ 10 % mehr Pulver)
Speisequark, 40 %	Der Klassiker – cremiger, vollmundiger Geschmack (+ 10 % mehr Pulver)
Schmand	Etwas kräftiger – säurebetont
Mascarpone	Die italienische Variante
Doppelrahm-Frischkäse	American Cheesecake – intensiv säuerlich
Speisequarkzubereitung	Kostengünstige Alternative (+ 10 % mehr Pulver)
Joghurt	Der Leichte (+ 10 % mehr Pulver)

Service für Sie: Tragen Sie hier ganz einfach die Angaben für Ihr **individuelles Betriebsrezept** ein.

New York Cheesecake

Carrot Nut Käsekuchen

New York Cheesecake

(2 x Ø 26 cm, konische Form, Randhöhe 4 cm)

ZUTATEN

Grundrezept Cheesecakemasse

800 g	Doppelrahm-Frischkäse	.....
540 g	Sahne, 33 %	.....
200 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**	.....
60 g	Zucker	.....
240 g	Vollei	.....
n.B	**KESSKO Backaroma Zitrone**	.....

HERSTELLUNG

Im All-in-Verfahren 3–4 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Konische Backform mit Mürbteig auslegen und anbacken. Cheesecakemasse einfüllen und glatt streichen.

Backtemperatur: 140–150 °C Stikkenofen
190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 40–50 Min. (Zug offen)

Dekorempfehlung: Nach dem Backen mit frischem Obst (Himbeere, Limette, Orangenzesten) und **KESSKO Pistazien** ausgarnieren.

Tipp aus dem Backstudio:
Verfeinern Sie Ihre Käsekuchen-Kreationen mit den **KESSKO 7-Sterne-Toppings,** z. B. Amarena oder Himbeere.

Carrot Nut Käsekuchen

(1 Blech 60 x 20 cm)

ZUTATEN

Nussboden

280 g	**KESSKO FF für Rührmasse Sandy**
140 g	**KESSKO FF für Haselnussfüllung Nussy**
130 g	Vollei
130 g	Speiseöl
120 g	Wasser

HERSTELLUNG

Im All-in-Verfahren ca. 2–3 Min. mit grobem Besen langsam verrühren, auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen und abbacken.

Backtemperatur: 150 °C Stikkenofen
200 °C Etagenofen

Backzeit: ca. 15–20 Min.

Käsekuchenmasse

250 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**
100 g	Zucker
450 g	Sahne, 33 %
250 g	Milch
1.000 g	Speisequark, 40 %
300 g	Vollei
450 g	Möhren

Im All-in-Verfahren ca. 3–4 Min. mit grobem Besen langsam glatt rühren.
Möhren (geraspelt) zum Schluss unterheben.

Käsekuchenmasse auf den gebackenen Nussboden glatt streichen.

100 g	**KESSKO Haselnusskerne**
100 g	**KESSKO Walnusskerne** (gehackt)
100 g	Butterstreusel
60 g	**KESSKO Florentiner**
60 g	Bienenstich Crispy

Zusammen mischen und darüber streuen

Backtemperatur: 150 °C Stikkenofen
190 °C Etagenofen
Kerntemperatur mind. 73 °C

Backzeit: ca. 40 Min. (Zug offen)

Pistazien-Käsekuchen

(2 Torten Ø 18 cm, 5 cm hoch)

ZUTATEN

225 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**
65 g	Zucker
300 g	Sahne, 33 %
300 g	Milch
270 g	Vollei
900 g	Speisequark, 20 %
70 g	**KESSKO Pistazienpaste Festa**

HERSTELLUNG

Im All-in-Verfahren 3–4 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

KESSKO Pistazienpaste Festa unter die Hälfte der fertigen Käsekuchenmasse unterheben.

Einen angebackenen Mürbteigboden mit einem geölten Ring umstellen. Die helle Masse und die Pistazien-Käsekuchenmasse jeweils in einen Spritzbeutel füllen und abwechselnd auf die Mitte dressieren. Helle oder Schoko-Butterstreusel darüber streuen und abbacken.

Backtemperatur: 140–150 °C Stikkenofen
180–190 °C Etagenofen

Backzeit: ca. 50–60 Min. (Zug offen)

Dekorempfehlung: Nach dem Backen mit **KESSKO Süßer Schnee** absieben.

Frucht-Schmand-Kuchen mit weißer Schokolade und Himbeeren

Frucht-Schmand-Kuchen mit weißer Schokolade und Mandarinen

Joghurt-Schmandkuchen mit Kirschen

(1 Blech 60 x 20 cm)

ZUTATEN

Käsekuchenmasse

300 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**
100 g	Zucker
350 g	Vollei
1000 g	Joghurt, 10 %
1000 g	Schmand, 24 %

Dekorempfehlung:
Nach dem Auskühlen mit **KESSKO Süßer Schnee** absieben.

HERSTELLUNG

Alle Zutaten im All-in-Verfahren, mit grobem Besen, ca. 3–4 Minuten langsam glattrühren.

Käsekuchenmasse auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen.

400 g TK-Kirschen (in **KESSKO Bind-O-Gel** gewälzt) auflegen.

300 g Butterstreusel darüberstreuen und abbacken.

Backparameter (Etagenofen):
Backtemperatur: Unterhitze 190 °C / Oberhitze 200 °C (Zug offen).
Backzeit: ca. 45 Minuten.

Tipp aus dem Backstudio:

Für eine luftigere Konsistenz und einen leichten Volumenzuwachs können Sie bei all unseren Rezepten:

- die Sahne in geschlagener Form unter die Käsemasse heben
- statt Vollei Eier trennen, Ei-Schnee mit dem Zucker herstellen und unterheben

Joghurt-Schmandkuchen mit Kirschen

Frucht-Schmand-Kuchen mit weißer Schokolade

(1 x 26 cm Ø)

ZUTATEN

Schmandmasse mit weißer Schokolade

150 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**
375 g	Sahne, 33 %
200 g	Vollei
600 g	Schmand, 24 %
175 g	**KESSKO weiße Schokolade Cortina Chip**

HERSTELLUNG

Die Hälfte der Sahne auf ca. 50 °C erhitzen und mit der weißen Schokolade verrühren, restliche Sahne dazu geben und anschließend mit allen anderen Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Besen, ca. 3–4 Minuten langsam glatt rühren.

Schmandmasse auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen.

Backtemperatur: 190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 40–45 Min. (Zug offen)

Dekorempfehlung: Nach dem Auskühlen Mandarinen oder Himbeeren auflegen (Rand freilassen). Mit Tortenguss (hergestellt aus **KESSKO Geleeguss Brillant**) abgelieren. Den Rand mit **KESSKO Cortina Flakes, grob** veredeln.

Triple Chocolate Käsekuchen

(1 Blech 60 x 20 cm)

ZUTATEN

Grundrezept Käsekuchenmasse

340 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**
100 g	Zucker
600 g	Sahne, 33 %
300 g	Milch
400 g	Vollei
1.350 g	Speisequark, 40 %

Schokoladen-Käsekuchenmasse

3.090 g	fertige Käsekuchenmasse
150 g	**KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn Chip** (aufgelöst)
150 g	**KESSKO Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre Mainau Chip** (aufgelöst)
150 g	**KESSKO weiße Schokolade Cortina Chip** (aufgelöst)

HERSTELLUNG

Im All-in-Verfahren 3–4 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Je 1.030 g fertige Käsekuchenmasse mit 150 g der aufgelösten Schokoladen-Chips glatt rühren.

Käsekuchenmassen auf einen angebackenen Mürbteig gleichmäßig aufstreichen (dunkel, Vollmilch und weiß).

Backtemperatur: 140–150 °C Stikkenofen
180–190 °C Etagenofen
Kerntemperatur mind. 75 °C
Backzeit: ca. 45–50 Min. (Zug offen)

Dekorempfehlung: Mit **KESSKO Geleeguss Brillant** abgelieren und ein Schokodekor nach Wahl auflegen.

Erdbeer-Käsekuchen mit weißer Schokolade

(1 Blech 60 x 20 cm)

ZUTATEN

325 g	Milch, ca. 50 °C
280 g	**KESSKO weiße Schokolade Cortina Chip**
325 g	Sahne, 33 %
250 g	**KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**
300 g	Vollei
950 g	Speisequark, 40 %

Dekorempfehlung: Mit **KESSKO Geleeguss Rubin** abgelieren, eventuell gehackte **KESSKO Pistazien** darüber streuen.

HERSTELLUNG

Im All-in-Verfahren 3–4 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Käsekuchenmasse auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen.

Backtemperatur: 140–150 °C Stikkenofen
190 °C Etagenofen

Backzeit: ca. 40 Min. (Zug offen)

Den Käsekuchen nach dem Backen mit **KESSKO Obsttorten-Stabilisator** bestreuen und mit Erdbeeren belegen.

Tipp aus dem Backstudio:

Eine intensivere Quark-Note erhalten Sie, wenn Sie die Käsemasse mit **KESSKO Konsalin** oder **KESSKO Backaroma Zitrone** verfeinern.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VpE
10125	**FF für Käsekuchen hoch und flach**	**15,00 kg**

Die klassische Basismischung für variantenreiche Anwendungen. Sicher und einfach in der Verarbeitung, mit langer Frischhaltung.

Grundrezept: 225 g **KESSKO FF für Käsekuchen hoch und flach**, 65 g Zucker, 600 g flüssige Sahne, 270 g Vollei, 900 g Magerquark, **KESSKO Backaroma Zitrone**

Süßes Know-how seit 1905

Das Familienunternehmen KESSKO ist in vierter Generation der vertrauensvolle und flexible Partner für alle, die hochwertige Erzeugnisse zur Herstellung individueller süßer Produkte handwerklich verarbeiten. Die Traditionsmarke stellt sich aktuellen Markterfordernissen und greift Trends souverän auf. KESSKO kann's – für Ihren Erfolg!

KESSLER & COMP GMBH & CO KG
Postfach 30 07 53 - 53187 Bonn
Tel.: +49 (0) 228 40000 – 0
Fax: +49 (0) 228 40000 – 77
info@kessko.de
www.kessko.de