



REZEPT



Käse-Apfeltörtchen mit Knusperhaube

Cremiger Leckerbissen mit Cruncheffekt!

Kleine Käseküchlein mit Äpfeln
und Knuspermischung.

Mit

KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach

KESSKO Crispy – Fixfertig für Florentiner und Bienenstich

KESSKO Mandeln, gestiftet

KESSKO Mandeln, gehobelt

KESSKO Rahmcaramelstückchen

Erntedank



Kreative Ideen backen – **KESSKO kann's!**

Käse-Apfeltörtchen mit Knusperhaube

Rezept für 24 Törtchen

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
	Käsemasse		
10125	KESKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach	0,225 kg	Alle trockenen Zutaten mischen und zu Sahne, Quark und Vollei in den Kessel geben. Im langsamen Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer ca. 3 Min. glattlaufen lassen.
	Zucker	0,065 kg	
	Quark, Magerstufe	0,900 kg	
	Vollei	0,270 kg	
	Sahne	0,600 kg	
GESAMT	Käsemasse	2,060 kg	
	Knuspermischung		
08118	KESKO Crispy – Fixfertig für Florentiner und Bienenstich	0,500 kg	Alles mischen und die Restmasse luftdicht aufbewahren.
	Kürbiskerne	0,070 kg	
07007	KESKO Mandeln, gestiftet	0,150 kg	
07005	KESKO Mandeln, gehobelt	0,070 kg	
08305	KESKO Rahmcaramelstückchen	0,030 kg	
GESAMT	Knuspermischung	0,750 kg	
	Weitere Zutaten		
	Buttermürbeteigtaler	24 Stk.	
	Äpfel, Spalten	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Die Formen mit Buttermürbeteigtalern auslegen.
- Die Käsemasse mit dem Spritzbeutel auf die 24 Formen verteilen und mit Apfelspalten nach Wunsch belegen.
- Die Knuspermischung (15 g pro Törtchen) aufstreuen.
- Die Gebäcke vor dem Entformen kurz anfrieren.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenoven): 175 °C Oberhitze (100%)
175 °C Unterhitze (100%)
Backzeit: ca. 25 min (mit geschlossenem Zug)

Flexipan Bezugsquelle (Demarle)

Hohe Zylinder: REF: Flexipan® Origine – Cylinders / CODE: FP 1269
<https://www.sasademarle.com/store/>

