



REZEPT



Herbst

## Nussiger Käsekuchen mit Äpfeln

Crunchig, cremiges Highlight!

Feiner Käsekuchen mit fruchtigen Apfelstückchen und Haselnussstreuseln.

Mit

KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach

KESSKO Haselnussfüllung Nussy

KESSKO Haselnusskerne

KESSKO Zimt Spezial

KESSKO Dekor Süßpuder



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

## Nussiger Käsekuchen mit Äpfeln

Rezept für 2 Torten Ø 26 cm, Höhe 4 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
<b>Käsemasse</b>			
10125	<b>KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch &amp; flach</b>	0,225 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei langsamer Geschwindigkeit laufen lassen.
	Zucker	0,065 kg	
	Quark, Magerstufe	0,900 kg	
	Vollei	0,270 kg	
	Sahne	0,600 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Käsemasse</b>	<b>2,060 kg</b>	
<b>Nussfüllung</b>			
10231	<b>KESSKO Haselnussfüllung Nussy</b>	0,375 kg	Alle Zutaten verrühren und kurz quellen lassen.
	Wasser	0,225 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Nussfüllung</b>	<b>0,600 kg</b>	
<b>Weitere Zutaten</b>			
	Apfelstücke, frisch oder TK	0,600 kg	gem. Grundrezept
	Mürbeteigboden	2 Stk.	
	Haselnussstreusel	0,400 kg	
08262	<b>KESSKO Dekor Süßpuder</b>	betriebsübl. anwenden	

### Herstellung

- Den angebackenen Mürbeteigboden mit 300 g Nussfüllung bestreichen und 300 g Apfelstücke aufstreuen.
- Die Käsemasse auf die Ringe verteilen, glattstreichen und mit 200 g Haselnussstreuseln bestreuen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit KESSKO Dekor Süßpuder absieben.

### Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze (80%)  
190 °C Unterhitze (80%)  
Backzeit: ca. 55 min (mit geöffnetem Zug)

### Marketingtipp

Durch Wechseln der Obstsorte kann jede Saison bedient werden.

### Grundrezept Haselnussstreusel

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
	Butter	0,300 kg	Zutaten trocken mischen, flüssige Butter dazugeben und zu Streuseln verarbeiten.
	Zucker	0,300 kg	
	Mehl	0,400 kg	
07041	<b>KESSKO Haselnusskerne, grießförmig, geröstet</b>	0,200 kg	
	Salz	Prise	
10006	<b>KESSKO Zimt Spezial</b>	n. B.	
<b>GESAMT</b>	<b>Haselnussstreusel</b>	<b>1,200 kg</b>	

