



REZEPT



Carrot-Nut-Käsekuchen

Der nussig, möhrige Blechkuchenhit für die Ostersaison!

Nussiger Sandkuchen mit Käsekuchen-Möhrenmasse aufgepeppt.

Mit

KESSKO Sandy – Fixfertig für Rührmassen, KESSKO Fixfertig für Haselnussfüllung Nussy, KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach, KESSKO Haselnusskerne, ganz, weiß, KESSKO Walnusskerne, halbiert, KESSKO Crispy – Fixfertig für Florentiner und Bienenstich

Ostern



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Carrot-Nut-Käsekuchen

Rezept für 1 Blech 60x20 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Nuss-Sandboden			
10236	KESSKO Sandy – Fixfertig für Rührmassen	0,280 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren ▶ 2-3 Min. mit grobem Besen langsam verrühren.
10231	KESSKO Fixfertig für Haselnussfüllung Nussy	0,140 kg	
	Vollei	0,130 kg	
	Speiseöl	0,130 kg	
	Wasser	0,120 kg	
GESAMT	Nuss-Sandboden	0,800 kg	
Käsekuchenmasse			
10125	KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach	0,250 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Besen ca. 3-4 Min. langsam glattrühren. Möhren zum Schluss unterheben!
	Zucker	0,100 kg	
	H-Sahne, 33%	0,450 kg	
	Milch	0,250 kg	
	Speisequark, 40%	1,000 kg	
	Vollei	0,300 kg	
	Möhren (geraspelt)	0,450 kg	
GESAMT	Käsekuchenmasse	2,800 kg	
Knusprige Streuseldecke			
07012	KESSKO Haselnusskerne, ganz, weiß (grob gehackt)	0,100 kg	▶ Trocken zusammen mischen.
08284	KESSKO Walnusskerne, halbiert (grob gehackt)	0,100 kg	
	Butterstreusel	0,100 kg	
08118	KESSKO Crispy – Fixfertig für Florentiner und Bienenstich	0,060 kg	
GESAMT	Knusprige Streuseldecke	0,360 kg	

Herstellung

- Nuss-Sandmasse auf einen angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen und abbacken (Phase 1).
- Käsekuchenmasse auf den Nussboden glattstreichen.
- Knusprige Streuseldecke-Mischung darüber streuen und abbacken (Phase 2).

Technische Parameter (Phase 1)

Backtemperatur (Etagenofen): 200 °C
 Backtemperatur (Stikken): 150 °C
 Backzeit: ca. 15-20 min

Technische Parameter (Phase 2)

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C
 Backtemperatur (Stikken): 150 °C
 Backzeit: ca. 45-50 min mit offenem Zug abbacken
 Kerntemperatur: mind. 75 °C

