



REZEPT



Pflaumen-Käsekuchen

Saftig, fruchtiger Käsekuchen
für den Genussmoment zwischendurch!

Kleiner Käsekuchen mit Pflaumen.

Mit
KESKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach
KESKO Geleegusspulver Brillant N
KESKO Mandeln, gehobelt
KESKO Dekor Süßpulver

Pflaumensaison



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!



Rezeptnummer
624

Pflaumen-Käsekuchen

Rezept für 5 Stück à Ø 18 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
	Käsemasse		
10125	KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach	0,250 kg	Pulver und Zucker trocken mischen, restliche Zutaten dazugeben und die Masse glattrühren.
	Zucker	0,070 kg	
	Vollei	0,280 kg	
	Sahne	0,600 kg	
	Magerquark	1,000 kg	
GESAMT	Käsemasse	2,200 kg	
	Weitere Zutaten		
	Pflaumenmus	0,250 kg	
	Süße Brösel	0,250 kg	
	Pflaumen	2,000 kg	
10232	KESSKO Geleegusspulver Brillant N	betriebsübl. anwenden	
07005	KESSKO Mandeln, gehobelt	betriebsübl. anwenden	
08262	KESSKO Dekor Süßpuder	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Einwegform mit einem Anbackboden auslegen.
- Je 50 g Pflaumenmus als Ring eindressieren und je 50 g süße Brösel einstreuen.
- Käsemasse einfüllen, je 400 g Pflaumen gleichmäßig darauf verteilen und anschließend backen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit Geleeguss abglänzen und gehobelten gerösteten Mandeln bestreuen.
- Rand mit KESSKO Dekor Süßpuder absieben.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 200 °C Oberhitze / Unterhitze
Backzeit: ca. 40-45 min (mit geöffnetem Zug)

Marketingtipp

Rationell und schnell hergestellte Take-away-Torte

