



REZEPT



## Johannisbeer-Schmandkuchen mit Baiser

Eine unglaublich luftige und lockere Schnitte!

Käsekuchenschnitte mit Johannisbeeren, Schmand und Baiser.

Mit  
KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach  
KESSKO Schnee-Fix

Obstsaison



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!



Rezeptnummer  
**626**

## Johannisbeer-Schmandkuchen mit Baiser

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

| Art.-Nr.      | Zutaten   | Menge           | Anwendungshinweise   |
|---------------|---|-----------------|--|
|               | <b>Schmandmasse</b>                                       |                 |  |
| 10125         | <b>KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch &amp; flach</b> | 0,340 kg        | Pulver und Zucker trocken mischen, restliche Zutaten dazugeben und die Masse glatrühren. |
|               | Zucker  | 0,100 kg        |  |
|               | Vollei  | 0,400 kg        |  |
|               | Sahne   | 0,900 kg        |  |
|               | Schmand   | 1,350 kg        |  |
| <b>GESAMT</b> | <b>Schmandmasse</b>                                       | <b>3,090 kg</b> |  |
|               | <b>Baisermasse</b>  |                 |  |
| 11051         | <b>KESSKO Schnee-Fix</b>                                  | 0,040 kg        | Pulver und Wasser zu Schnee schlagen.<br><br>Nach und nach dazugeben.                    |
|               | Wasser  | 0,250 kg        |  |
|               | Zucker  | 0,450 kg        |  |
| <b>GESAMT</b> | <b>Baisermasse</b>  | <b>0,740 kg</b> |  |
|               | <b>Weitere Zutaten</b>                                    |                 |  |
|               | Johannisbeerfüllung                                       | 0,750 kg        |  |

### Herstellung

- Schnittenblech mit einem Anbackboden auslegen.
- Schmandmasse einfüllen.
- 750 g Johannisbeerfüllung tupfenweise verteilen und anschließend backen.
- Nach dem Auskühlen die Baisermasse auftragen, glattstreichen und mit der Messerspitze ein Muster eindrücken.
- Im Ofen abflämmen.

### Technische Parameter (Schmandkuchen)

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze / Unterhitze  
Backzeit: ca. 50 min (mit geöffnetem Zug)  
kurz stehen lassen, dann ca. 15 min fertig backen

### Technische Parameter (Baiser)

Backtemperatur (Etagenofen): 220 °C Oberhitze  
Backzeit: ca. 6-8 min

### Marketingtipp

Diese luftig, lockere Schmitte kann durch viele Frucht-Variationsmöglichkeiten jeder Saison angepasst werden.

