



## Käsekuchen mit Rotweibirnen

### Rezeptnummer: 1025

Rezept für 1x Ø 26 cm, Höhe 6 cm

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
10125	KESSKO Käsekuchen-Mix	180 g	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 4-5 Min. mit dem Flachrührer langsam glattrühren.
	Zucker	50 g	
	Quark 3,5%	720 g	
	Sahne 33%	480 g	
	Vollei	220 g	
19171	KESSKO Backaroma Kuchen Premio	8 g	
<b>GESAMT Käsekuchenmasse</b>		<b>1.438 g</b>	

Art.Nr.	Weitere Zutaten	Menge	Anwendung
	Mürbeteigboden (angebacken)	1 Stk.	
08139	KESSKO Vierfrucht-Backfrucht.	n.B.	
	Biskuitboden, hell	1 Stk.	
	Rotwein-Birnen	400 g	(1Tag vorher in trockenem Rotwein einlegen)
	Zimtstreusel	200 g	
	Dekorpuder	n.B.	

### Herstellung

Mürbeteig mit Vierfrucht-Backfrucht bestreichen und eine Biskuitlage auflegen.  
Die Rotwein-Birnen darauflegen, Käsekuchenmasse auftragen und glatträumen.  
Die Zimtstreusel darüber streuen und backen.  
Nach dem Auskühlen leicht mit Dekorpuder absieben.

### Technische Parameter

**Backtemperatur:** 180-190°C (Etagenofen)  
**Backzeit:** ca. 60 min mit geöffnetem Zug