Alles frisch.!

Hefe van Haag
Tönisvorst - Köln - Neuwied

www.hefe-van-haag.de

Rezept der Woche: #11 Quark Apfel-Käsekuchen

Grundrezept Softrührkuchen:
1000g Softrührmix
200g Speiseöl
200g RHEIN-BACK Quark
400ml Wasser

1800g Masse

Verarbeitung: Alle Zutaten in 2-3 Minuten glatt rühren. Auf ein 1800g Masse geben und verstreichen.

Käsekuchen Masse:
400g RHEIN-BACK Creme de Luxe
1000g Wasser
200g RHEIN-BACK Quark

1600g Vanille-Creme-Masse

Ca. 4 Minuten gut verrühren. Je 1600g Masse auf dem Blech verstreichen und mit 600g-800g RHEIN-BACK DS Apfelstücke belegen.

Backzeit: Ca. 50-55 Minuten bei 200°C mit offenem Zug.

Dekor: geröstete Mandeln

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:
Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de