APFEL KÄSEKUCHEN

Butterstreusel für den Boden pro Ring 175 g einstreuen	1.750 g
Boskop Äpfel grob gewürfelt pro Ring 300 g verteilen	3.000 g
gehackte, angeröstete Nüsse pro Ring 15 g verteilen	150 g

Dethmers Käsekuchen Gold

Zutaten für die Käsemasse

Dethmers Käsekuchen Gold	1.200 g
Magerquark	3.700 g
Sahne, flüssig	2.400 g
Vollei	1.200 g
Massengewicht	8.500 g

Arbeitshinweise

Rührzeit im mittleren Maschinengang mit grober Rute	2 Min.	Einwaage pro Ring	825 g
Backtemperatur ca.	180° C	Backzeit ca.	50-55 Min.

Arbeitsweise

10 Ringe 20 cm Ø 5 cm hoch

Ringe auf Blech verteilen, einfetten und die angegebenen Zutaten nacheinander einfüllen. Die Käsekuchenmasse anrühren und auf die Äpfel verteilen, glattstreichen und abbacken. Die Käsekuchen komplett auskühlen lassen und dann wie gewünscht weiter verarbeiten.

Back Dich glücklich.

DETHMERS & Co