



**KÄSE-QUARK-DELIKAT
FÜR CREMIGE & LECKERE
KÄSEKUCHEN**

Eine Basis, vielfältige Rezeptideen

DAWN KÄSE-QUARK-DELIKAT



Der Käsekuchen

ein Klassiker feiner Backwaren

WER HAT'S ERFUNDEN?

Käsekuchen ist möglicherweise das älteste aller internationalen Gebäcke. Schon im antiken Rom und Griechenland war es Belohnung für außergewöhnliche sportliche Leistungen, sowie eine nahrhafte gute Tradition. So hat es sich seither gehalten: der Klassiker in vielen Variationen, der jeden modernen Trend aufgreift und daher nie aus der Mode kommt.

DER PERFEKTE KÄSEKUCHEN

Mit Dawn Käse-Quark-Delikat liegen Sie bei der Zubereitung von Käsekuchen oder Quarkfüllungen immer richtig. Mit der Zugabe von frischem Quark entfaltet sich ein frischer, moderner Geschmack. Probieren Sie die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und begeistern Sie Ihre Kunden mit den abwechslungsreichen Ideen für perfekten Käsekuchen.

VORTEILE

- Einfache Zubereitung
- Gelingsicher, schnelllöslich
- Backstabil
- Cremiger, frischer Geschmack
- Gefrier- und auftaustabil

GRUNDREZEPT

300 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
275 g Vollei
900 g Magerquark
600 g Sahne

Herstellung

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3 Minuten langsam verrühren

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 60 Minuten

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde
2.03900.115	Dawn Käse-Quark-Delikat	15 kg
2.03900.016		25 kg

Eine Basis

... vielfältige Möglichkeiten

Dawn Käse-Quark-Delikat ist die perfekte Basis für Käsekuchen. Kombiniert mit Quark, Frischkäse, Schmand, Griesbrei, Milchreis oder Ricotta entstehen abwechslungsreiche Kuchen, die so lecker sind, dass man immer noch ein Stück mehr essen möchte.



**HOHE KÄSETORTE
MIT QUARK** 4



**HIMBEER-QUARKSCHNITTE
MIT QUARK** 6



**QUARK-PLUNDER
MIT QUARK** 7



**MOHN-PFIRSICH
QUARKSCHNITTE
MIT QUARK** 8



**ZITRONEN-SCHNITTE
MIT QUARK** 10



**WEINKUCHEN
MIT QUARK** 11



**RICOTTAKUCHEN
MIT RICOTTA** 12



**NEW YORK KÄSEKUCHEN
BLACK & WHITE
MIT FRISCHKÄSE** 14



**MINI-SCHMAND TÖRTCHEN
SCHOKO-ERDBEERE
MIT SCHMAND** 15



**LANDHAUSGRIESKUCHEN
MIT HIMBEEREN
MIT GRIES** 16



**MILCHREIS-SCHNITTE
MIT MILCHREIS** 18

DAWN KÄSE-QUARK-DELIKAT



HOHE KÄSEORTE

HERSTELLUNG

- Einen Mürbeteigboden (3,5 mm dick, Ø 26 cm) anbacken
- Mit einem gefetteten und am inneren, oberen Rand mit Zucker versehenen Ring umstellen
- Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 55 - 60 Minuten

- Falls die Quarkmasse zu hoch aufgeht, für 5 - 10 Minuten aus dem Ofen nehmen und setzen lassen, danach fertig backen
- Bei Bedarf wiederholen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Torte (Ø 26 cm, 6 cm hoch)

250 g Mürbeteig, angebacken

2185 g Quarkmasse

VARIANTE 1 mit Sahne

Quarkmasse mit Sahne

300 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115

280 g Vollei

900 g Quark

300 g Milch

5 g Dawn Palermo Zitrone 2.01900.112

400 g Sahne

2185 g Gesamt

VARIANTE 2 mit Eiweiß

Quarkmasse mit Eiweiß

300 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115

100 g Eigelb

900 g Quark

300 g Milch 3,5 %

300 g Sahne

5 g Dawn Palermo Zitrone 2.01900.112

250 g Eiweiß

50 g Zucker

2205 g Gesamt

Herstellung Quarkmasse mit Sahne

- Alle Zutaten (außer Sahne) 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren
- Sahne cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse heben

Herstellung Quarkmasse mit Eiweiß

- Alle Zutaten (außer Eiweiß und Zucker) 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren
- Eiweiß und Zucker zusammen zu einem cremigen Eischnee aufschlagen und unter die Quarkmasse heben

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Mürbeteig

5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505

2000 g Butter

500 g Vollei

7500 g Gesamt

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

HIMBEER-QUARK SCHNITTE

HERSTELLUNG

- Plattenkuchenmasse in ein gefettetes Schnittenblech einfüllen und glatt streichen
- Himbeeren aufstreuen
- Quarkmasse darauf verteilen und glatt streichen
- Butter-Streusel aufstreuen und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 40 - 45 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit Dekorzucker absieben



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Schnittenblech (60 x 20 cm)

- 1140 g Plattenkuchenmasse
- 350 g Himbeeren, TK
- 2230 g Quarkmasse
- 350 g Butter-Streusel
- 50 g Dekorzucker

Plattenkuchenmasse

- 350 g Dawn Premix Plattenkuchen 2.03517.016
- 140 g Weizenmehl, Typ 550
- 105 g Zucker
- 125 g Vollei
- 140 g Speiseöl
- 280 g Wasser

1140 g Gesamt

Quarkmasse

- 320 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 320 g Vollei
- 950 g Quark
- 640 g Milch

2230 g Gesamt

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Butter-Streusel

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 2250 g Butter
- 750 g Zucker
- 50 g Dawn Vani-Star 2.01363.521

8050 g Gesamt

Herstellung Plattenkuchenmasse

- Alle Zutaten 3 - 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Quarkmasse

- Alle Zutaten 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Butter-Streusel

- Alle Zutaten zu Streuseln verarbeiten

QUARK PLUNDER

HERSTELLUNG

- Plunderteig 4 mm dick ausrollen und in Quadrate (12 x 12 cm) einteilen
- Ecken einschlagen und andrücken
- Teiglinge auf Bleche absetzen und mit Vollei leicht abstreichen
- Je ca. 70 g Quarkfüllung aufdressieren, garen und mit etwas Dampf backen

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 12 - 14 Minuten

- Nach dem Backen Dawn Fruchtfüllungen* aufdressieren oder mit frischen Früchten belegen
- Aprikotieren und nach Wunsch mit Fondant dekorieren

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 30 Plunderteile

2400 g Plunderteig

2100 g Quarkfüllung

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Plunderteig

2500 g Dawn Premium Donut Base 0.01363.340

2500 g Weizenmehl, Typ 550

200 g Hefe

2250 g Wasser

2000 g Ziehmargarine

9450 g Gesamt

Quarkfüllung

450 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115

240 g Vollei

1200 g Quark

300 g Sahne

2190 g Gesamt



Herstellung Plunderteig

- Aus allen Zutaten (außer Ziehmargarine) einen Teig herstellen

Teigtemperatur: 20 °C

Knetzeit: 3 Minuten langsam

6 Minuten schnell im Spiralknetter

Teigruhe: 10 Minuten

- Nach der Teigruhe die Ziehmargarine eintourieren (3 einfache Touren)

Herstellung Quarkfüllung

- Alle Zutaten 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

* zum Beispiel Dawn Fruchtfüllungen
Delifruit Classic Mango 8.00699.333,
Delifruit Classic Schattenmorellen 8.00686.333

DAWN KÄSE-QUARK-DELIKAT



MOHN-PFIRSICH QUARKSCHNITTE

HERSTELLUNG

- Mürbeteig auf 3,5 mm ausrollen, in ein Schnittenblech einlegen und anbacken
- Mohnfüllung aufstreichen, Quarkmasse einfüllen und glatt streichen
- Dawn Delifruit Classic Pfirsich diagonal aufdressieren und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Schnittenblech (60 x 20 cm)

- 400 g Mürbeteig, angebacken
- 1550 g Mohnfüllung
- 2500 g Quarkmasse
- 400 g Dawn Delifruit Classic Pfirsich 8.00326.300
- 150 g Geleeguss

Mohnfüllung

- 1000 g Dawn PlusFüll Mohn 2.03970.125
- 550 g Wasser

1550 g Gesamt

Quarkmasse

- 360 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 360 g Vollei
- 1080 g Quark
- 720 g Sahne

2520 g Gesamt

Herstellung Mohnfüllung

- Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten quellen lassen

Herstellung Quarkmasse

- Alle Zutaten 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Mürbeteig

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 2000 g Butter
- 500 g Vollei

7500 g Gesamt

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

Geleeguss

- 1000 g Dawn Belnap 100 Neutral 7.71729.100
- 500 g Wasser

1500 g Gesamt

Herstellung Geleeguss

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen

ZITRONEN-SCHNITTE

HERSTELLUNG

- Mürbeteig auf 3,5 mm ausrollen, in ein Schnittenblech einlegen und anbacken
- Dawn Delifruit Classic Rote Johannisbeere diagonal aufdressieren
- Quarkmasse in die Zwischenräume dressieren, restliche Quarkmasse verteilen und glatt streichen
- Tarte-Citron Masse darüber geben und backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 40 - 45 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Schnittenblech (60 x 20 cm)

- 400 g Mürbeteig
- 500 g Dawn Delifruit Classic Rote Johannisbeere 8.00298.333
- 2500 g Quarkmasse
- 800 g Tarte-Citron Masse
- 150 g Geleeguss

Quarkmasse

- 360 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 360 g Vollei
- 1080 g Quark
- 720 g Milch

2520 g Gesamt

Tarte-Citron Masse

- 200 g Dawn Tarte Citron 2.03409.114
 - 400 g Sahne
 - 200 g Wasser
- 800 g Gesamt**

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Mürbeteig

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
 - 2000 g Butter
 - 500 g Vollei
- 7500 g Gesamt**

Geleeguss

- 1000 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
 - 500 g Wasser
- 1500 g Gesamt**

Herstellung Quarkmasse

- Alle Zutaten 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Tarte-Citron Masse

- Alle Zutaten vermischen und glattrühren

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

Herstellung Geleeguss

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen

WEINKUCHEN

HERSTELLUNG

- Mürbeteig auf 4 mm ausrollen, ausstechen (Ø 30 cm) und anbacken
- Den angebacken Mürbeteigboden in eine gefettete, konische Form legen
- Den Rand der Form 4 cm hoch mit Mürbeteig auslegen
- Weißwein-Quarkmasse einfüllen und glattstreichen
- Rotwein-Quarkmasse in die Weißwein-Quarkmasse als Tupfen einspritzen, verstrudeln und backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 40 - 45 Minuten



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Kuchen (Ø 34 cm)

- 350 g Mürbeteigboden
- 200 g Mürbeteig, Rand (4 mm dick)
- 1040 g Weißwein-Quarkmasse
- 700 g Rotwein-Quarkmasse

Weißwein-Quarkmasse

- 150 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 140 g Vollei
- 200 g Schmand
- 250 g Quark
- 300 g Weißwein

1040 g Gesamt

Rotwein-Quarkmasse

- 100 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
 - 100 g Vollei
 - 100 g Schmand
 - 200 g Quark
 - 200 g Rotwein
- 700 g Gesamt**

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Mürbeteig

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
 - 2000 g Butter
 - 500 g Vollei
- 7500 g Gesamt**

Herstellung Weißwein-Quarkmasse

- Alle Zutaten 2-3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Rotwein-Quarkmasse

- Alle Zutaten 2-3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

Tarte Citron

Waldfrüchte

*Schwarze
Johannisbeere*

Maracuja

Apfel

Orange



RICOTTAKUCHEN

HERSTELLUNG

Ricottakuchen mit Tarte Citron

- Einen Mürbeteigboden (3,5 mm dick, Ø 26 cm) anbacken
- Mit einem gefetteten und am inneren, oberen Rand mit Zucker versehenen Ring umstellen
- Ricottamasse einfüllen und glatt streichen
- Tarte Citron-Masse einfüllen und backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 55 - 60 Minuten

- Nach dem Backen mit Geleeguss abglänzen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Torte (Ø 26 cm, 6 cm hoch)

- 250 g Mürbeteig, angebacken
- 1825 g Ricottamasse
- 400 g Tarte Citron-Masse
- 100 g Geleeguss

Ricottamasse

- 300 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 250 g Vollei
- 775 g Ricotta
- 500 g Sahne

1825 g Gesamt

Herstellung: Alle Zutaten 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

Tarte Citron-Masse

- 100 g Dawn Tarte Citron 2.03409.114
- 200 g Sahne
- 100 g Wasser

400 g Gesamt

Herstellung: Alle Zutaten vermischen und glattrühren

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Mürbeteig

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 2000 g Butter
- 500 g Vollei

7500 g Gesamt

Geleeguss

- 1000 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
- 500 g Wasser

1500 g Gesamt

HERSTELLUNG

Ricottakuchen mit Frucht

- Einen Mürbeteigboden (3,5 mm dick, Ø 26 cm) anbacken
- Mit einem gefetteten und am inneren, oberen Rand mit Zucker versehenen Ring umstellen
- Ricottamasse einfüllen und glatt streichen
- Fruchtfüllung* nach Wahl aufdressieren und backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 55 - 60 Minuten

- Nach dem Backen mit Geleeguss abglänzen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Torte (Ø 26 cm, 6 cm hoch)

- 250 g Mürbeteig, angebacken
- 1825 g Ricottamasse
- 300 g Fruchtfüllung
- 100 g Geleeguss

Ricottamasse

- 300 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 250 g Vollei
- 775 g Ricotta
- 500 g Sahne

1825 g Gesamt

Herstellung: Alle Zutaten 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

* Variationen Fruchtfüllung:

- Dawn Delifruit Xtra Apfel 2.02915.215
- Dawn Delifruit Classic Cassis - schw. Johannisbeere 8.00172.333
- Dawn Delifruit Classic Maracuja, glatt 8.00699.333
- Dawn Delifruit Classic Classic Waldfrüchte 8.00278.333
- Dawn Delifruit Daily Orange 8.00321.333

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

Herstellung Geleeguss

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen

NEW YORK KÄSEKUCHEN BLACK & WHITE

HERSTELLUNG

- Einen Mürbeteigboden (3,5 mm dick, Ø 28 cm) anbacken
- Mit einem gefetteten und am inneren, oberen Rand mit Zucker versehenen Ring umstellen
- Beide Frischkäsemassen mehrfach abwechselnd einfüllen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 50 - 60 Minuten

- Nach dem Backen mit Geleeguss abglänzen und den Rand mit Schokoladenspänen absetzen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Kuchen (Ø 28 cm)

- 300 g Mürbeteig, angebacken
- 1050 g Frischkäsemasse
- 1050 g Frischkäsemasse, Schoko

Frischkäsemasse

- 150 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 150 g Vollei
- 350 g Frischkäse
- 300 g Milch
- 100 g Sahne

1050 g Gesamt

Frischkäsemasse, Schoko

- 130 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 130 g Vollei
- 280 g Frischkäse
- 250 g Milch
- 80 g Sahne
- 180 g Dawn Schokoladencreme, backfest (UTZ) 2.3097.505

1050 g Gesamt

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Mürbeteig

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 2000 g Butter
- 500 g Vollei

7500 g Gesamt

Geleeguss

- 1000 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
- 500 g Wasser

1500 g Gesamt



Herstellung Frischkäsemasse

- Frischkäse mit einem Teil der Milch glattrühren
- Mit den restlichen Zutaten 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Frischkäsemasse, Schoko

- Frischkäse mit einem Teil der Milch glattrühren
- Mit den restlichen Zutaten 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

Herstellung Geleeguss

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen

MINI-SCHMAND-TÖRTCHEN SCHOKO-ERDBEERE

HERSTELLUNG

- In die gefetteten Ringe (Ø 8 cm) je 35 g Butter-Streusel eindrücken
- Darauf 100 g Schmandmasse, Schoko oder Schmandmasse einfüllen
- Dawn Delifruit Classic Erdbeere mit einem Spritzbeutel spiralförmig aufdressieren

Backtemperatur: 170 °C

Backzeit: 20 - 25 Minuten



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 14 Törtchen (Ø 8 cm)

- 490 g Butter-Streusel
- 1450 g Schmandmasse, Schoko oder Schmandmasse
- 140 g Dawn Delifruit Classic Erdbeere o.K. 8.03341.301

Schmandmasse, Schoko

- 170 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 170 g Vollei
- 550 g Schmand
- 170 g Milch
- 170 g Sahne
- 220 g Dawn Schokoladencreme, backfest (UTZ) 2.03097.505

1450 g Gesamt

VARIATION

Schmandmasse

- 200 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 200 g Vollei
- 650 g Schmand
- 200 g Milch
- 200 g Sahne

1450 g Gesamt

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Butter-Streusel

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 2250 g Butter
- 750 g Zucker
- 50 g Dawn Vani-Star 2.01363.521

8050 g Gesamt

Herstellung Schmandmasse, Schoko

- Zutaten 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Schmandmasse

- Zutaten 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Butter-Streusel

- Alle Zutaten zu Streuseln verarbeiten

DAWN KÄSE-QUARK-DELIKAT



LANDHAUS GRIESKUCHEN MIT HIMBEEREN

HERSTELLUNG

- Mürbeteig auf 4 mm ausrollen, ausstechen (Ø 30 cm) und anbacken
- Den angebackenen Mürbeteigboden in die gefettete, konische Form legen
- Den Rand der Form 4 cm hoch mit Mürbeteig (4 mm) auslegen
- Dawn Delifruit Classic Himbeere spiralförmig aufdressieren
- Grießmasse einfüllen und backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 40 - 45 Minuten

- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen und mit Pistazien leicht abstreuen

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Kuchen (Ø 34 cm)

- 350 g Mürbeteigboden, angebacken
- 200 g Mürbeteig für den Rand
- 450 g Dawn Delifruit Classic Himbeere 8.03337.301
- 2300 g Grießmasse
- 100 g Geleeguss
- 10 g Pistazien, gehackt

Grießfüllung

- 450 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 420 g Vollei
- 1350 g Grießpudding, TetraPack
- 900 g Sahne

3120 g Gesamt

Herstellung Grießfüllung

- Alle Zutaten 2 – 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Mürbeteig

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 2000 g Butter
- 500 g Vollei

7500 g Gesamt

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

Geleeguss

- 1000 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
- 500 g Wasser

1500 g Gesamt

Herstellung Geleeguss

- Alle Zutaten verrühren und aufkochen

MILCHREIS- SCHNITTE

HERSTELLUNG

- Mürbeteig auf 3,5 mm ausrollen, in ein Schnittenblech einlegen und anbacken
- Milchreismasse einfüllen und glatt streichen
- Dawn Delifruit Xtra Apfel diagonal aufdressieren
- Mit Zimt/Zucker bestreuen und backen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 55-60 Minuten

ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für 1 Schnittenblech 60 x 20 cm

- 400 g Mürbeteig
- 3010 g Milchreismasse
- 500 g Dawn Delifruit Xtra Apfel 2.02915.215
- 60 g Zimt/Zucker

Milchreismasse

- 450 g Dawn Käse-Quark-Delikat 2.03900.115
- 425 g Vollei
- 725 g Sahne, flüssig
- 1400 g Milchreis, gekocht
- 10 g Dawn Mauritius 2.01800.112

3010 g Gesamt

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Mürbeteig

- 5000 g Dawn Mürbeteig-Mix 2.03852.505
- 2000 g Butter
- 500 g Vollei

7500 g Gesamt



Herstellung Milchreismasse

- Alle Zutaten 2-3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Mürbeteig

- Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten

ZUTATEN FÜR ALLE KÄSE-QUARK-DELIKAT REZEPTE

Art.-Nr.	Bezeichnung	Gebinde
Käsekuchen, Backmixe und Füllmixe		
2.03900.115	Käse-Quark-Delikat, pulverförmig	15 kg
2.03900.016		25 kg
2.03970.125	PlusFüll Mohn, pulverförmig, backstabil	15 kg
2.03409.114	Tarte Citron	2 x 2,5 kg
2.03852.505	Mürbeteig-Mix	15 kg
2.03517.016	Premix Plattenkuchen	25 kg
0.01363.340	Premium Donut Base	12,5 kg
Fruchtfüllungen		
2.02915.215	Delifruit Xtra Apfel, gewürfelt, 90 % Fruchtanteil	11 kg
8.00298.333	Delifruit Classic Rote Johannisbeere, 60 % Fruchtanteil	3 x 2,7 kg
8.00699.333	Delifruit Classic Maracuja, glatt	3 x 2,7 kg
8.00326.300	Delifruit Classic Pfirsich, 60 % Fruchtanteil	12 kg
8.03341.301	Delifruit Classic Erdbeere, ohne Konservierungsstoffe, 60 % Fruchtanteil	5,5 kg
8.03337.301	Delifruit Classic Himbeere, ohne Konservierungsstoffe, 60 % Fruchtanteil	5,5 kg
8.00278.333	Delifruit Classic Waldfrüchte	3 x 2,7 kg
8.00699.333	Delifruit Classic Mango	3 x 2,7 kg
8.00686.333	Delifruit Classic Schattenmorellen	3 x 2,7 kg
8.00172.333	Dawn Delifruit Classic Cassis – schwarze Johannisbeere	3 x 2,7 kg
8.00321.333	Delifruit Daily Orange, 44 % Fruchtanteil	3 x 2,7 kg
Füllcremes		
2.03097.505	Schokoladencreme, backfest (UTZ)	10 kg
Aromen		
2.01363.521	Vani-Star, natürliches Vanillearoma	4 x 1 kg
2.01363.016		20 kg
2.01900.112	Palermo Zitrone, mit sizilianischem Zitronenöl	4 x 1 kg
2.01900.114		5,5 kg
2.01900.115		10 kg
2.01800.112	Mauritius	4 x 1 kg
2.01800.114		5,5 kg
2.01800.115		10 kg
2.01800.116		22 kg
Geliermittel		
7.71729.100	Belnap® 100 Neutral	14 kg

