

# Backen wie die Profis

## Käse-Sahne-Schnitten

fruchtig-frisch und lecker



Die Qualität von Fertig-Backmischungen ist mittlerweile hervorragend. Also können wir uns dieser auch gut und gerne bedienen.

Mit etwas Kreativität und dem "gewußt wie" können Sie diese hervorragenden Helfer jedoch schnell und einfach verfeinern sowie ohne Qualitätseinbußen verlängern.

So stellen Sie mit unserem weiterentwickelten Rezept, statt einer Käse-Sahne-Torte mit 16 Stücken einfach 24 Käse-Sahne-Schnitten her; das sind 50 % mehr Ausbeute, ohne dass sich Ihre Kosten für Zutaten nennenswert erhöhen.

Dieser Geniestreich bedeutet also: Mehr und längerer Genuss und sparsam obendrein; echt cool !

<b>Boden (Rezept für 1 Blech 40 x 30 cm)</b>		
<b>Beschreibung</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
<p><b>Bitte beachten:</b> Alle angegebenen Zutatenmengen beinhalten auch die Mengenangaben gem. der Anleitung auf der Backmischung und sind somit Gesamtangaben!</p> <p>Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 3 Minuten zu einer glatten Masse aufschlagen. Die fertige Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Profi-Backblech (40 x 30 cm) und eingesetzter Vorstellschiene einfüllen und mit der Winkelpalette glattstreichen.</p>	Käse-Sahne-Torte - Backmischung für den Teig (z.B. Dr. Oetker)	235 gr.
	Eier (6 Stück)	330 gr.
	Eigelbe (1 Stück)	17 gr.
	Wasser	15 gr.
	Zucker	135 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz	2 gr.
	Mehl	100 gr.
	Stärke	30 gr.
	Backpulver (1/2 Päckchen)	9 gr.
	Margarine	200 gr.
	<b>Summe</b>	<b>1.079 gr.</b>

<b>Backen (im vorgeheizten Backofen)</b>	
Backtemperatur	160 ° C / Umluft
Backzeit	30 Minuten

<b>Nach dem Backen</b>
Den Boden sofort nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Nach dem Abkühlen den gebackenen Boden waagrecht mittig durchschneiden. Die untere Seite des durchgeschnittenen Bodens mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen und die Vorstellschiene einsetzen. Die obere Hälfte in die gewünschte Stückgröße (20 bzw. 24. Stücke) vorschneiden.

<b>Füllung</b>		
<b>Beschreibung</b>	<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
<p>Eine Dose Pfirsiche (850 ml) abtropfen lassen und die Früchte in kleine Stücke schneiden. Eine Zitrone auspressen und mit dem Pfirsichsaft auffüllen auf insgesamt 300 ml. Den Quark, die Mischung für die Füllung und die Saftmischung miteinander glattrühren und die 600 gr. aufgeschlagene Sahne unterziehen. Die kleingeschnittenen Pfirsiche kurz mit einem Kochlöffel unterheben. Die fertige Füllung auf den vorbereiteten Boden auffüllen und glattstreichen. Die geschnittene obere Hälfte des Bodens auflegen und das Blech für mind. 4 Stunden kühlstellen.</p>	Pfirsiche in kl. Stücke schneiden	1 Dose
	Käse-Sahne-Torte - Mischung für die Füllung (z.B. Dr. Oetker)	140 gr.
	Quark	500 gr.
	Saft einer Zitrone (ausgepresst) / Rest Pfirsichsaft	300 gr.
	Sahne aufgeschlagen	600 gr.