



Backen wie die Profis

Zauberhafte Quark-Frucht-Schnitten

.... köstliche Kuchenvielfalt mit dem Profi-Backblech im Handumdrehen, sprichwörtlich, auf die Kaffeetafel „gezaubert“



Solche Herausforderungen kennt wohl jeder, oder?

Sonntagmittag 12.00 h: Anruf von guten Freunden, die am Nachmittag gerne zum Kaffee-Besuch vorbeischauen würden. Alle freuen sich riesig und von Herzen, weil langersehntes Wiedersehen!

Gute Idee!. Doch woher jetzt noch leckeren Kuchen besorgen - noch Backen? Ehrlich gesagt: Zu stressig! - Kekse? Irgendwie auch recht dürrtig und nicht wirklich angemessen!! ... ??

Die Lösung bietet dieses Rezept: Alle Zutaten, die Sie für die Herstellung benötigen, lassen sich problemlos über längere Zeit bevorraten bzw. werden für den normalen Alltag sowieso gebraucht.

Der Clou ist, dass bei diesem Backwerk der Ofen kalt bleibt, weil für den Boden des Kuchens fertige Frisch-Ei-Waffeln aus dem Supermarkt oder vom Discounter verwendet werden. **Da die Frisch-Ei-Waffeln zudem ideal zum Format des Profi-Backblechs passen - wie dafür gemacht ;-)** - lässt sich der Boden des Profli-Backblechs damit im Nu auslegen.

Früchte abtropfen lassen – die Quarkmasse kurz mit dem Mixer aufrühren – Früchte unterziehen – Masse einfüllen und glattstreichen – wer möchte, noch ein wenig verzieren – kühlstellen - fertig.

Das Geniale ist nicht nur die einfache und blitzschnelle Herstellung dieser wahrhaftigen „Zauber-Schnitten“, sondern obendrein noch der köstliche und erfrischende Geschmack derselben.

Die lobende Anerkennung Ihres Kaffee-Besuchs ist Ihnen Gewiss. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude beim Ausprobieren und Genuss beim Verzehr.

Zauberhafte Quark-Frucht-Schnitten für ein ganzes Profi-Backblech (40x30 cm)

Beschreibung	Zutaten	Menge
Die Vorstellschiene und den Mittelsteg in das Profi-Backblech einsetzen. Die beiden Hälften des Profi-Backblechs mit den Frisch-Ei-Waffeln auslegen.	Frisch-Ei-Waffeln	2 Pakete
Die Kirschen und Pfirsiche abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die halben Pfirsiche in Würfel schneiden. Sofern Dekor gewünscht, ggf. entsprechende Anzahl Früchte beiseite legen.	Kirschen (680 gr.)	1 Glas
	Pfirsiche (halbe Früchte) 820 gr.	1 Dose

Rezept 1: Pfirsich-Quarkfüllung

Alle Zutaten mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine ca. 2 Minuten aufschlagen. Die gewürfelten Pfirsichstücke mit einem Kochlöffel vorsichtig unterziehen. Die fertige Masse in die eine Hälfte des Profi-Backblechs einfüllen und glatt verstreichen.	Mager-Quark (1 Becher)	500 gr.
	Mager-Joghurt (1 Becher)	150 gr.
	Milch	100 ml
	Himmels Creme Pfirsich-Maracuja (Dr. Oetker)	1 Päckchen

Rezept 2: Kirsch-Quarkfüllung

Alle Zutaten mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine ca. 2 Minuten aufschlagen. Die abgetropften Kirschen mit einem Kochlöffel vorsichtig unterziehen. Die fertige Masse in die andere Hälfte des Profi-Backblechs einfüllen und glatt verstreichen. Den fertigen Kuchen kühl stellen.	Mager-Quark (1 Becher)	500 gr.
	Mager-Joghurt (1 Becher)	150 gr.
	Milch	100 ml
	Paradies Creme Vanille (Dr. Oetker)	1 Päckchen

Tortenguss - ggf. Dekor

Aus jeweils 250 ml Saft (Pfirsich-Saft und Kirsch-Saft) den Tortenguss gem. Packungsanleitung kochen und direkt nach dem Kochen auf den Kuchen auftragen. Nachdem die Schnitten durchgekühlt sind (nach ca.zwei Stunden im Kühlschrank), den Kuchen in Stücke schneiden und ggf. verzieren / dekorieren.	Pfirsich-Saft	250 ml
	Tortenguss, klar (z.B. Dr. Oetker)	1 Päckchen
	Kirsch-Saft	250 ml
	Tortenguss, rot (z.B. Dr. Oetker)	1 Päckchen
	Sahne	400 ml

Tipp

Die zauberhaften Quark-Frucht-Schnitten sind nicht nur schnell gemacht, sondern lassen sich übrigens auch sehr gut mit frischen Früchten wie z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren, usw. aus dem Garten oder vom Markt, herstellen.

Arbeitsanleitung I



Die Vorstellschiene und den Mittelsteg in das Profi-Backblech einsetzen. Das Backblech mit den Frisch-Ei-Waffeln vollständig auslegen. Die Früchte abgießen und den Saft auffangen.



Sofern die Schnitten später noch verziert werden sollen, die entsprechende Anzahl Kirschen zurücklegen. Von den Pfirsichen dünne Scheiben



abschneiden, und mit einem zur Verfügung stehenden Ausstecher Dekorelemente ausstechen.



Diese ebenfalls für die spätere Verzierung beiseite legen. Die Reste und die übrigen Pfirsiche in Würfel schneiden.



Alle Zutaten für die jeweilige Masse (siehe Rezept 1 und 2) mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine ca. 2 Minuten aufschlagen. Die abgetropften Früchte vorsichtig unterheben.



Die fertige Masse in jeweils eine Hälfte des Bleches einfüllen und mit einer Winkelpalette oder einem Teigschaber glatt verstreichen.

Arbeitsanleitung II



Nachdem beide Hälften eingefüllt und glatt verstrichen sind, das Blech für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.



Aus jeweils 250 ml Pfirsich- und Kirsch-Saft klaren und roten Tortenguss kochen.



Den Tortenguss dann direkt nach dem Kochen heiß aufgetragen. Dieses geht, da die Quarkmasse nichts enthält was schmelzen oder verlaufen könnte.



Nachdem der Kuchen ca. 1 Stunde gekühlt wurde, diesen in die gewünschte Anzahl Stücke schneiden (z.B. 24 Stücke) und ggf. mit 400 ml aufgeschlagene Sahne und den zurückgelegten Früchten verzieren.



Das Ganze auf einem Kuchenteller anrichten ...



... und genießen. Guten Appetit.