

# Produktinformation

## Backmischung – Käse-Quark-Kuchen-Fix

Artikelnummer: 301184

Pulver – hochergiebig  
 Füllmenge: 1000 g

Grundmischung für Käsekuchen  
 Käsekuchen sahnig, frisch!

### Produktbeschreibung

Ruck, zuck – frisch und lecker. Da nimmt sich jeder gern ein zweites Stück.

Käse-Quark-Kuchen-Fix ergibt unter Zugabe von Magerquark, Ei, Sahne oder Vollmilch eine backfeste Quarkmasse für Käsetorten und -schnitten, Hefe- und Blechkuchen. Der Käsekuchen kann mit Obst – z. B. Mandarinen, Kirschen, Äpfeln oder Rosinen – je nach Geschmack verfeinert werden. Für eine leichtere Käsekuchenvariante die Sahne gegen Joghurt zur Hälfte oder ganz austauschen. Das Käse-Quark-Kuchen-Fix eignet sich auch als Füllung zum Mitbacken für Quarktaschen und Strudel. Gefrier- und auftaustabil. Ausreichend für ca. 3 Käsekuchen. Mit unseren Convenience-Produkten kaufen Sie Produkte in Profi-Qualität. Die Backmischungen werden aus feinsten Rohstoffen in Deutschland hergestellt. Alle Produkte sind leicht zu verarbeiten, schmecken besonders gut und gelingen immer.

In versiegelter Kunststoffdose. Mit Anleitung und Rezeptvorschlägen.  
 Der Artikel ist vom Umtausch ausgeschlossen.

### Gebrauchsanweisung

Grundrezept für einen Käsekuchen von 26–28 cm Durchmesser: 330 g Käse-Quark-Kuchen-Fix abwiegen, 6 Eier, 1000 g Magerquark, 500 ml Sahne oder Vollmilch, abgeriebene Schale und Saft von einer Zitrone. Alle Zutaten miteinander 3 Minuten verrühren. Den Backformenboden und -rand mit einem Mürbeteig auslegen und die Masse auf den Boden geben. Ca. 60 Minuten bei 170°C Ober-/Unterhitze backen.

Kühl und trocken lagern! (Nicht im Kühlschrank)

### Zutaten

Zucker; raffiniertes Palmöl; WEIZENstärke; modifizierte Stärke: Acetyliertes Distärkephosphat (E1414); Aroma, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl (E410); Salz; Säuerungsmittel: Citronensäure (E330); MILCHprotein; Glukosesirup; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471).

Kann Spuren von Hühnereiweiß, Gluten, Soja und Nüssen enthalten.



### Nährwerttabelle

Nährwertangaben pro	100 g
Brennwert	1870 kJ / 443 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	81,2 g
davon Zucker	56,5 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	0,5 g
Natrium	0,28 g
Salz	0,7 g