

# Zimt-Käsekuchen

## mit MELLA-KÄSEKUCHEN und IREKS CINNAMON



Rezept für 10 Stück à 18 cm Ø

### Quarkmasse:

MELLA-KÄSEKUCHEN	1,200 kg
Speisequark, Magerstufe	3,000 kg
Sahne	1,000 kg
Vollei	0,600 kg
Milch	1,000 l
Gesamtgewicht	6,800 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Massentemperatur: 22 – 25 °C

Einwaage: 0,650 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten glatt rühren. Anschließend die Masse in den Ringen auf den vorgebackenen Mürbeteigböden verteilen.

**Zimt-Füllmasse:**

IREKS CINNAMON	0,500 kg
<u>Wasser</u>	<u>0,130 l</u>
Gesamtgewicht	0,630 kg

Rührzeit: 1 – 2 Minuten

Einwaage: 0,060 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten kurz glatt rühren, spiralförmig in die Quarkmasse eindressieren und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 40 – 45 Minuten (Kerntemperatur: 84 – 86 °C)