igro Artikelpass

Cremepulver für Käsekuchen



Artikelnummer: 0601500

Klassische Käsekuchenmassen lassen sich mit Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe gelingsicher und zeitsparend zubereiten. Damit ist saftig-leckerer Käsekuchen-Genuss garantiert. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe wird mit frischen Zutaten wie Speisequark und Eiweiß zubereitet und lässt sich zum Beispiel mit verlesenen Rosinen variieren.

Funktionale Bezeichnung: Nahrungsmittel

Verkehrsbezeichnung: Cremepulver für Käsekuchen

Marke: Dr. Oetker | **Inhalt:** 58 g | **Gebindeinhalt:** 13 | **Portionen je Packung:** 12.0

Zutaten:

Zutaten: Stärke, modifizierte Stärke, Aroma (enthält MILCHZUCKER).

Allergene (Codes):

AM – Milch: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Verwendung/Zubereitung:** Cremepulver für Käsekuchen für 250ml Milch und 750g Magerquark Käsekuchen mit Käsekuchen Hilfe für etwa 12 Stück Für die Springform (26 cm): etwas Fett Mürbeteig: 200g Weizenmehl, 1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin, 75g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei (Größe M), 100g weiche Butter oder Margarine Käsemasse: 4 Eiweiß (Größe M), 150g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe, 250 ml Milch, 4 Eigelb (Größe M), 750 g Speisequark (Magerstufe), 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale 1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 170°C Heißluft: etwa 150°C 2. Mürbeteig zubereiten: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel

mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen. Teigrolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. 3. Käsemasse zubereiten: Eiweiß mit 1/3 des Zuckers sehr steif schlagen. Käsekuchen Hilfe mit übrigem Zucker in einer Rührschüssel mischen. Nach und nach die Hälfte der Milch mit einem Schneebesen gründlich unterrühren. Übrige Zutaten hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Eischnee unterheben. Käsemasse in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 70 Min. 4. Kuchen noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Springformrand lösen und den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. TIPP: Nach Belieben 100 g Rosinen unter die Käsemasse rühren.

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**922.0 kJ / 219.0 kcal**
Fett	7.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	4 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	17 g
Eiweiß	9.5 g
Salz	0.27 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 61 g

Höhe: 165 mm

Tiefe: 9 mm

Breite: 105 mm

Markeninhaber: Dr. Oetker Germany - Ambient

Datenbereitsteller: Dr. Oetker Germany - Ambient

Warengruppe (GPC): BakingCookingSuppliesShelfStable

Datenstand: 11.10.2024

Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:

DR. AUGUST OETKER NAHRUNGSMITTEL KG
33547 Bielefeld