

# Germania



- Gekochte Käsekuchen
- Germania®-S zur Frischhaltung

GERMANIA Infoflyer 2024.06

- schnell gemachte **Hingucker** aus gekochter Käsekuchenmasse mit [Germania KäBack](#)
  - etwas **Abwechslung** bekommen Sie durch die Verwendung von (fettarmem) Joghurt
  - veredelt mit selbst herstellter **Gelee-Tortendeko** mit [GERMANIA Fruchtgels](#) oder eingefärbten [Klaren Tortenguss](#)



## Gekochte Käsekuchenmasse

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Milch                   | 150 g   |
| KäBack                  | 100 g   |
| Butter o. Kremmargarine | 250 g   |
| Zucker                  | 200 g   |
| Quark                   | 1.000 g |
| B.V.S.                  | 75 g    |
| Germania®-S             | 40 g    |
| Wasser                  | 200 g   |
| Zucker                  | 100 g   |

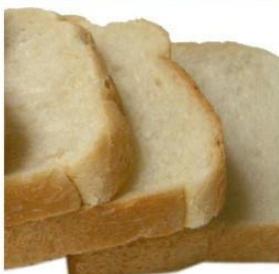
## Grundrezeptur für 1 l Tortenguss

|         |                |
|---------|----------------|
| 20 g    | Germa-Gel      |
| 300 g   | Zucker         |
| 1.000 g | Wasser         |
| oder    |                |
| 50 g    | Germa-Gel TK50 |
| 300 g   | Zucker         |
| 1.000 g | Wasser         |



## TIPPs zu Germa-Gel und Germa-Gel TK50:

- für Waldmeister-Gel 800 g Wasser und 200 g Waldmeister-Sirup nehmen
- blaues Gel mit 900 g Wasser und 100 g Blue Curacao – Aroma kochen



- [Germania®-S](#) zur **Frischhaltung** bei Weizenteigen

## Weißbrot

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Weizenmehl Type 550 | 1.000 g |
| Wasser              | 580 g   |
| Butter              | 50 g    |
| Germania®-S         | 15 g    |
| Hefe                | 35 g    |
| Salz                | 20 g    |



Noch Fragen offen? Mehr Ideen?  
Ein Produktmuster?  
[info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)  
09371 2488 auch WhatsApp

[\*\*ALLES über die  
Germania Produkte\*\*](#)



[germania-backmittel.de](http://germania-backmittel.de)

**Germania Backmittel Fritz Preller KG**

Von-Stein-Straße 9 • 63897 Miltenberg  
Telefon 0 93 71 - 24 88 • Fax 0 93 71 - 6 96 08  
E-Mail [info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)