



Germania



GERMANIA Infolyer 2025.10

How to create Saisongebäck ... Käsekuchen in weihnachtlichem Dress

Die Form mit Gewürzmürbeteig, wir haben uns hier für einen Spekulatiusteig entschieden, auslegen. Die [Käsekuchenmasse](#) einfüllen; darauf kommen aus dem gleichen

Gewürzmürbeteig ausgestochene Aufleger in weihnachtlichen Motiven. Natürlich kann dem Teig Kakaopulver für eine kräftigere Farbe zugesetzt werden.

Hohe Käsetorte extra locker

Quarkmasse

Quark	2.000 g
KäBack	450 g
Ei	700 g
Milch	1.200 g
Zucker	200 g
Öl	120 g

Eischnee

Germania-S	120 g
Wasser	600 g



Die Quarkmasse stellen wir mit [Germania KäBack](#) her; die Konsistenz kann durch unterheben von [geschlagenem Eiweiß](#) euren Vorstellungen angepasst werden.

Wer es fruchtig-saftig mag, der kombiniert die Quarkmasse mit einer, natürlich weihnachtlich abgeschmeckten, [winterlichen Fruchtfüllung](#).

Für etwas mehr weihnachtliche Optik würden wir den Käsekuchen nur ganz leicht und snow-like mit Dekorschnee, vielleicht sogar nur am Rand entlang, garnieren.

IDEEN:

- Geschmacklich sehr interessant sind Variationen mit Joghurt, Kefir oder Schmand
- Für Arbeit und unterwegs als Käsekuchen-Muffin,- Cupcake oder -Tortelett
- Die ausgestochenen Dekore nach dem Backen als „3D“-Einstecker nehmen

SUPPORT:

- Noch Fragen offen?
Einfach mal zusammen brainstormen?
- Produktmuster-Satz Germania®-S und Germania KäBack?
- Die vollständige PDF-Rezeptmappe zu Germania KäBack



info@germania-backmittel.de

09371 2488 auch WhatsApp



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