



CAPCO CAKE-CASE STUDY

PEERGROUP QUITTEN-KÄSEKUCHEN

Für alle Käsekuchen-Liebhaber haben wir einen extra Tipp: Enrich Deinen Käsekuchen mit einer Group of pears (Quitten ist doch fast the same oder?) und steche aus der Peergroup dieses Klassikers hervor!

Testbäcker: **Bodo Schaefer**, CEO Capco Austira, Germany & Slovakia

SITUATION



ZUTATEN

Für die Quitten

- 600 g Quitten
- 2 EL Butter
- TL Vanillearoma
- 3-4 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker

Für die Füllung

- 500 g Quark
- 200 g Schmand
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 TL Zitronenabrieb
- 200 g Schlagsahne
- 80 g gehobelte Mandeln

Für den Mürbeteig

- 260 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 130 g weiche Butter
- 1 Ei

BENÖTIGTE ITEMS

- Kochtopf
- Rührschüssel
- Mixer o. Pürierstab
- Springformboden (Ø 26 cm)
- Küchenwaage

COMPLICATION



DIE QUITTEN

Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quittenviertel in Scheiben schneiden. **Butter** in einem Topf schmelzen, Quittenwürfel zugeben und kurz darin dünsten. **Vanillearoma, Zitronensaft, Zucker** und 100 ml **Wasser** zugeben und aufkochen. Topf mit einem Deckel verschließen und 10 Min. bissfest dünsten. Flüssigkeit abgießen und Quitten beiseite stellen.

DER TEIG

Für den Mürbteig **alle Zutaten** in einer Rührschüssel mischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min. kaltstellen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springformboden fetten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in die Springform legen. Auf dem Springformboden festdrücken, dabei einen 5 cm hohen Rand hochziehen. Boden einige Male mit einer Gabel einstechen.

BRINGE ALLES ZUSAMMEN

Quark, Schmand und **Eier** verrühren. **Zucker, Puddingpulver, Zitronenabrieb** und **Sahne** zugeben und verrühren. Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Kuchen verteilen. Quittenstücke darauf geben. Mit der restlichen Quarkmasse abdecken und glatt streichen. **Mandeln** darüber streuen und im unteren Drittel ca. 60 Min. backen. Käsekuchen auf einem Kuchengitter komplett erkalten lassen. Kuchen aus der Form lösen. Beliebig mit **Puderzucker** bestäuben und bis zum Servieren kaltstellen.

SOLUTION



LESSONS LEARNED

- Es ist fast unmöglich Quitten zu bekommen – Supermarkt, Markt, Obstläden - nirgendwo
- In Ermangelung von Quitten bin ich dann auf Mango umgestiegen, habe eine püriert und in die Käsemasse gegeben, und die andere aufgeschnitten und den Kuchen nach dem Backen damit belegt
- Ich würde einen Mürbeteigboden immer 10 Minuten vorbacken, bevor er mit der Füllung in den Ofen geht, dann wird er nicht so weich
- Die Mangomasse war nach dem Anschneiden etwas weich, evtl. muss man ihn länger abkühlen lassen (natürlich konnten wir es nicht erwarten zu probieren) – und ich habe die Mandeln weggelassen, die haben m.E. nicht so dazu gepasst

PERFORMANCE CHART

1= sehr gering , 5 = sehr hoch

Effort



einen Mürbeteig anrühren geht schnell – und die Masse ebenso

Skills needed



das kann eigentlich jeder

Support Items needed



1=sehr schlecht, 5= hervorragend

Efficiency



geht schnell und ist nicht schwierig

Results



schmeckt wirklich lecker, für einen Liebhaber von traditionellem Käsekuchen aber ein bisschen süß



BON APPETIT

CAPCO.COM      