

A top-down view of various baking ingredients and tools on a dark, textured surface. On the left, there are several brown eggs. Next to them is a glass bowl containing two cracked eggs. In the center, there is a metal whisk. To the right of the whisk is a wooden rolling pin, a wooden spoon with a dollop of butter, and a small wooden spoon filled with white powder. Further right, there is a metal sieve containing flour, and another sieve with flour is partially visible on the far right. The background is a dark, mottled grey with some flour scattered on it.

# CAPCO CAKE-CASE STUDY

---

## Cake 101: Nuss Pudding Kuchen für Anfänger

Fake it 'till you make it! Dieser Kuchen ist perfekt für Dich, wenn Du auf dem Entry Level bist aber Dich nach einer Promotion zum Meisterbäcker sehnst! Sieht nach viel Arbeit aus, ist es aber nicht ;)

Testbäcker: **Tahir Guddat**, Consultant



# SITUATION



## ZUTATEN

### Für den Teig:

- 125 g Butter (weich)
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Haselnüsse gemahlen
- 125 g Mehl
- 0,5 Päckchen Backpulver

### Für den Belag:

- 500 g Quark Magerstufe
- 3 Eier
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 250 g Zucker
- Mandelblättchen

### BENÖTIGTE ITEMS

- 26er Springform
- Schüssel
- Schneebesen

# COMPLICATION



Für den Teig **Butter**, **Vanillezucker** und **Zucker** in einer Schüssel schaumig schlagen. Die **Eier** dazugeben und unterrühren. Die **Haselnüsse** unterrühren. Das **Mehl** mit dem **Backpulver** mischen und unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Den Kuchen nun in den auf 180 Grad vorgeheizten ( Umluft ) Backofen stellen und 15 Min. vorbacken.

In der Zwischenzeit **Quark**, **Eier**, **Zucker** und **Vanillezucker** in einer Schüssel gut verrühren. Nach der 15-minütigen Backzeit die Springform aus dem Backofen nehmen, die Quarkmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und glatt streichen. Auf der Masse jetzt die **Mandelblättchen** verteilen.

Den Kuchen nun wieder in den Backofen stellen und nochmals bei 180 Grad Umluft 30 Min. backen. Nach der Backzeit aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.



# SOLUTION



## LESSONS LEARNED

- Abkühlen lassen nach dem Backvorgang damit die warme Quarkmasse beim Öffnen der Springform nicht zerläuft
- Empfehlung: auf das Verhältnis des Quarks achten. Nach Geschmack mehr Mehl dazugeben um einen festeren Boden zu bekommen.

## PERFORMANCE CHART

1= sehr gering , 5 = sehr hoch

Effort 

Skills needed 

Support Items needed 

1=sehr schlecht, 5= hervorragend

Efficiency 

Results 





BON APPETIT

---

CAPCO.COM      