

## Kirmeskuchen



### Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl Type 550	0,569 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teigtemperatur 28 °C</li> <li>- Teig gut auskneten</li> </ul>
2,000 kg	Butter	0,114 kg	
0,120 kg	Salz	0,007 kg	
0,500 kg	Hefe	0,028 kg	
1,500 kg	Zucker	0,085 kg	
5,200 kg	Milch	0,296 kg	
19,320 kg	Kuchenteig	1,099 kg	- 60 min. Teigruhe

### Quarkmasse

10,000 kg	Quark	2,205 kg	- verrühren
1,700 kg	Zucker	0,375 kg	
1,350 kg	Vollei	0,298 kg	
0,900 kg	Weizenmehl	0,198 kg	
0,900 kg	Sultaninen	0,198 kg	
0,070 kg	Zitronenschale	0,015 kg	
0,050 kg	Salz	0,011 kg	
0,900 kg	Butter, flüssig	0,198 kg	- anschließend unterrühren
15,870 kg	Quarkmasse	3,498 kg	- auf Kuchenteig verteilen

### Scheckenmasse

10,000 kg	Milch	0,500 kg	- davon unter ständigem rühren einen Pudding kochen
1,450 kg	Zucker	0,073 kg	
1,600 kg	Kochkrepmpulver	0,080 kg	
0,050 kg	Salz	0,003 kg	
2,300 kg	Eigelb	0,115 kg	- unter den Pudding ziehen
2,200 kg	Butter	0,110 kg	
4,600 kg	Eiweiß	0,230 kg	- steif schlagen
1,450 kg	Zucker	0,073 kg	- unter den Puddingmelieren
23,650 kg	Scheckenmasse	1,183 kg	- auf der Quarkmasse verteilen

### Verarbeitung

- die Verarbeitungsrezeptur entspricht einem Kuchen von 40 x 60cm
- Kuchenteig in eine gefette Kuchenform andrücken und Massen gleichmäßig verteilen
- Ca. **1,000 kg** feinen **Butterstreusel** auf der Scheckenmasse verteilen
- heiß anbacken (ca. 230/210°C) bis eine leichte Bräunung auf der Oberfläche zu erkennen ist (ca. 15 - 20 Minuten)
- kühler ausbacken (ca. 200/190°C) ca. 30 - 40 Minuten