

Cheese Cake Gugl



6 Portionen / 1 Gugl Backmatte
6 Portionen / 1 mittlere Gugl-Backform Durchmesser 15cm
160°C -Backzeit: ca. 20-25 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

Für die Creme:

450 g Frischkäse
120 g Zucker
1 Abrieb einer Bio Zitrone
¾ Stück Madagaskar Bourbon Vanille Stange

125 g Eier
40 g Sahne, 32% Fett
5g Saft einer Bio Zitrone

23 g Mehl, Type 405

Für das Topping:

160 g Sauerrahm
10 g Puderzucker
¼ Stück Madagaskar Bourbon Vanille Stange

Mürbteig Böden:

200°C Ober-/Unterhitze
Backzeit kleine Sablés ca. 9 Minuten
Backzeit großes Sablée ca. 10-12 Minuten

300g Mürbteig (die Herstellung findet Ihr auf meinem YouTube Video "Mürbteig")

Für den Aufbau:

| | |
|---------|-----------------------------------|
| 6 Stück | Mürbteig Sablés Durchmesser 7 cm |
| 1 Stück | Mürbteig Sablés Durchmesser 15 cm |
| 250 g | gemischte Beeren |

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

| | |
|-----|---|
| 1-2 | Backmatte Mini Gugl |
| 1 x | Handmixer oder Rührmaschine |
| 1 x | Backmatte 30 x 40 cm |
| 1 x | Backmatte 40 x 60 cm |
| 1 x | Tortenring Durchmesser 15cm |
| 1 x | Gewellter Ausstechersatz |
| 1 x | Rollholz |
| 1 x | Stippenroller |
| 1 x | Winkelpalette |
| 1 x | große Tortenpalette |
| 1 x | kleiner Schneebesen |
| 1 x | Stil-Gummischaber |
| 1 x | Kleiner Teigschaber |
| 1 x | große Spritzbeutel |
| 1 x | Rührschüssel 1 ltr |
| 1 x | Trommelsieb |

Zubereitung:

Für die Creme den Frischkäse, den Zucker, den Zitronenabrieb und das Mark von $\frac{3}{4}$ der Vanilleschote in die Rührschüssel geben und cremig rühren.

Als nächstes die Eier dazu geben und wieder cremig rühren. Anschl. Sahne und Zitronensaft dazugeben und wieder gut verrühren.

Dann das Mehl in die Masse sieben und nochmals gut verrühren. Die Masse in einen großen Spritzbeutel geben.

Die Gugl-Backmatte, bzw. mittlere Gugl-Backform einfetten und auf das Backblech stellen.

Die Massen mit dem Spritzbeutel vorsichtig einfüllen. In die kleinen Gugl jeweils ca. 50g einfüllen. In die mittlere Form ca. 450 g einfüllen.

Auf das Blech etwa ½ Liter Wasser geben und das Blech in den vorgeheizten Backofen Umluft 160°C geben.

Die kleinen brauchen ca. 20-25 Minuten und die mittlere Form 5 Minuten länger.

Nach dem Backen die Gugl für ca. 45-60 Minuten im Kühlschrank gut auskühlen lassen und anschl. Vorsichtig aus der Form stürzen.

Für die Sablés den Mürbeig auf einer Backmatte 40-60 cm erst geschmeidig kneten. Mit etwas Mehl und einem Rollholz auf 2mm herunterrollen. Mit einem Stipper lochen und dann mit einem gewellten runden Ausstecher kleine Scheiben mit Durchmesser 7cm ausstechen. Auf einer Backmatte im Ofen Ober-/Unterhitze bei 200°C für ca. 9 Minuten hellgelb backen.

Für den großen Sablée den Mürbteig auf ca. 4-5mm hoch rollen, auch lochen und mit einem runden Ausstecher (verwendet einen Tortenring Durchmesser 15cm) eine große Scheibe ausstechen.

Ebenfalls im Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 10-12 Minuten hell backen.

Für das Sauerrahmtopping den Sauerrahm, den Puderzucker und das Mark der restlichen Vanilleschote verrühren und im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren.

Aufbau

Die Cheesecakes auf die Sablés setzen, das Sauerrahmtopping mit einem Löffel vorsichtig drüber laufen lassen und mit gemischten Beeren dekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 11.04.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)