

Gemeinsam -  
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Obsthof

Obst-  
körbchen

Obst-  
körbchen

Ein köstliches  
Fruchtvergnügen!

Obsthof



# OBSTHOF

## Purer Geschmack

Der hohe Fruchtanteil in unseren hochwertigen Füllungen sorgt für einen unverkennbaren Fruchtgenuss, der Ihre Kunden begeistert.

## Rezeptvielfalt

Unsere Obstkörbchen-Rezepte gibt es in vielfältigen Varianten und sorgen somit für saisonale Abwechslung im Kuchensortiment.

## Authentisches Design

Das aufmerksamkeitsstarke, traditionelle Design ist ein echter Blickfang und sorgt nachhaltig für ein saftiges Umsatzplus.

# Obsthof

## Für den außergewöhnlichen Fruchtgenuss!

Entdecken Sie den einmaligen, fruchtig-köstlichen Geschmack unserer Obstkörbchen, vereint mit traditionellem Charme der praktischen Backformen.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit den köstlichen Gebäcken unseres traditionellen Obsthofs.

## Einfach aufklappen, anschneiden und genießen!

Unsere Obstkörbchen machen es Fruchtliebhabern leicht: als handlicher To-go-Kuchen im attraktiven Design oder als appetitlicher Blechkuchen für den abwechslungsreichen Kuchengenuss.



# OBSTHOF – EIN KÖSTLICHES FRU

## Topfen-Obstkörbchen

10 RUNDKUCHEN (Ø 16,7 CM)

Backzeit:  
ca. 40 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Topfen-Rührmasse mit <b>Meister Topfenrühr</b> (s. Grundrezept)	2.600 g	Je <b>Back- &amp; Servierform „Easy“</b> , rund 260 g Topfen-Rührmasse einfüllen.
<b>TOPFENFÜLLE</b>		<b>TOPFENFÜLLE</b> Alle Zutaten in einem Kessel bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren.
<b>Meister Käsekuchen Basis</b>	400 g	
Vollei	120 g	
Wasser	280 g	
Speisetopfen	1.200 g	<b>APPELFÜLLE</b> <b>Meister Apfelstrudelmix</b> mit heißem Wasser verrühren und mindestens 5 Stunden quellen lassen. Danach die restlichen Zutaten unter die eingeweichten Äpfel rühren.
<b>APPELFÜLLE</b>		
<b>Meister Apfelstrudelmix</b>	150 g	Je Form ca. 200 g Topfenfülle einfüllen, 100 g Apfelfülle auftragen, abbacken und mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
Wasser ca. 60 °C	750 g	
Zucker	44 g	
Brösel, süß	75 g	
Zimt	3 g	
Aromen Vanille, Zitrone	3 g	
<b>Meister Gel Neutral</b>	200 g	<b>FACHLICHER TIPP</b> Die Menge ist ausreichend für 2 Alu-Bleche (60 x 20 cm) Backzeit: ca. 40 Minuten
<b>Gesamtgewicht</b>	5.825 g	<b>Backtemperatur</b> 190 °C



## Obstkörbchen Früchtemix

10 RUNDKUCHEN (Ø 16,7 CM)

Backzeit:  
ca. 20 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Rührmasse für Obstkapseln mit <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	2.500 g	Je <b>Back- &amp; Servierform „Easy“</b> , rund 250 g der Rührmasse einfüllen und abbacken.
<b>VANILLECREME</b>		<b>VANILLECREME</b> <b>Meister Kaltcreme</b> mit dem Wasser glattrühren. Nach kurzer Quellzeit kräftig durchrühren.
<b>Meister Kaltcreme</b>	375 g	
Wasser	875 g	
Frischobst zum Belegen	3.500 g	Nach dem Backen die Vanillecreme aufstreichen, mit Frischobst belegen und mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
<b>Meister Gel Neutral</b>	1.000 g	
<b>Gesamtgewicht</b>	8.250 g	<b>Backtemperatur</b> 190 °C





## Joghurt-Obstkörbchen

10 RUNDKUCHEN (Ø 16,7 CM)

Backzeit:  
ca. 35 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Rührmasse mit <b>Meister UrDinkel-Rühr</b> (s. Grundrezept)	3.500 g	Je <b>Back- &amp; Servierform „Easy“</b> , <b>rund</b> 350 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
<b>JOGHURTFÜLLE</b> <b>Meister Käsekuchen Basis</b>	<b>135 g</b>	<b>JOGHURTFÜLLE</b> Alle Zutaten in einem Kessel bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren.
Joghurt 3,6 %	335 g	Je Form 50 g Joghurtfülle und 80 g <b>Meister Erdbeer-Füllung</b> aufdressieren.
Eiklar	40 g	<b>STREUSEL</b> <b>Meister Knusper</b> , Hagelzucker und Mandeln gut miteinander mischen, anschließend das Speiseöl unterarbeiten.
<b>Meister Erdbeer-Füllung</b>	800 g	Je Form ca. 15 g Streusel aufstreuen und abbacken.
<b>STREUSEL</b> <b>Meister Knusper</b>	20 g	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
Hagelzucker	<b>60 g</b>	
Mandeln, gehobelt Speiseöl	60 g	
	15 g	
<b>Meister Gel Neutral</b>	200 g	<b>FACHLICHER TIPP</b> Die Menge ist ausreichend für 2 Alu-Bleche (60 x 20 cm) Backzeit: ca. 35 Minuten
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>5.165 g</b>	<b>Backtemperatur</b> 190 °C



**Tip!**

Mit dem **Obsthof-Blechreiter** wird Ihr Kuchen zum **Hingucker** in Ihrer Theke!

# Vanillecreme-Obstkörbchen

10 RUNDKUCHEN (Ø 16,7 CM)

Backzeit:  
ca. 15 Min.



## ZUTATEN

## GEWICHT

## HERSTELLUNG

Rührmasse für Obstkapseln  
mit **Meister Rühr-Tradition**  
(s. Grundrezept)

1.900 g

Je **Back- & Servierform „Easy“**, rund 190 g der Rührmasse einfüllen und abbacken.

**LEICHTE VANILLECREME**  
**Meister Leicht & Locker Neu**  
Wasser

450 g  
1.125 g

**LEICHTE VANILLECREME**  
**Meister Leicht & Locker Neu** mit Wasser (10-15 °C) verrühren und ca. 2 Minuten quellen lassen. Danach 3-4 Minuten aufschlagen.

Nach dem Backen die Leichte Vanillecreme einfüllen, glattstreichen und zum Absteifen kalt stellen.

**FRUCHTSPIEGEL**  
**Meister Sahnessa Neutral**  
Wasser, ca. 60 °C  
**Meister Kirschfüllung extra**

250 g  
350 g  
1.500 g

**FRUCHTSPIEGEL**  
**Meister Sahnessa Neutral** mit dem ca. 60 °C heißem Wasser glattrühren und anschließend die **Meister Kirschfüllung extra** einrühren.

Den Spiegel auf die Leichtkrem auftragen (ca. 200 g je Form) und absteifen lassen.

**Gesamtgewicht**

5.575 g

**Backtemperatur** 190 °C



## Topfen-Obstkörbchen

10 RUNDKUCHEN (Ø 16,7 CM)

Backzeit:  
ca. 35 Min.



### ZUTATEN

Topfen-Rührmasse mit  
**Meister Topfenrühr**  
(s. Grundrezept)

### STREUSEL

**Meister Knusper**  
Hagelzucker  
Mandeln, gehobelt  
Speiseöl

Marillen, frisch  
**Meister Kirschfüllung extra**

**Meister Gel Neutral**

Gesamtgewicht

### GEWICHT HERSTELLUNG

3.500 g Je **Back- & Servierform „Easy“**, rund 350 g Topfen-Rührmasse einfüllen, glattstreichen und die Streusel aufstreuen.

### STREUSEL

**Meister Knusper**, Hagelzucker und Mandeln gut miteinander mischen, anschließend das Speiseöl unterarbeiten.

35 g  
100 g  
100 g  
25 g  
80 g der **Meister Kirschfüllung extra** als Tupfen aufdressieren, abwechselnd mit den Marillenhälften belegen und abbacken.  
Nach den Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

### FACHLICHER TIPP:

Die Menge ist ausreichend für 2 Alu-Bleche (60 x 20 cm), Backzeit: ca. 45 Minuten

800 g  
800 g  
200 g  
5.560 g **Backtemperatur:** 190 °C




# Grundrezepte

## Topfen-Rührmasse für Obstkapsel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
<b>Meister Topfenrühr</b>	<b>1.000 g</b>	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren.
Speiseöl	400 g	
Wasser	400 g	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.800 g</b>	Rührzeit: 5-8 Min. 

## Rührmasse für Obstkapseln

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
<b>Meister Rühr-Tradition</b>	<b>1.000 g</b>	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren.
Speiseöl	450 g	
Wasser	450 g	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1.900 g</b>	Rührzeit: ca. 5 Min. 

## UrDinkel-Rührmasse für Obstkapseln

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b>	<b>1.000 g</b>	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren.
Vollei	400 g	
Speiseöl	500 g	
Wasser	150 g	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2.050 g</b>	Rührzeit: 5-8 Min. 

Gemeinsam-  
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



## Reife Umsatzchancen!

Mit aufmerksamkeitsstarken,  
verkaufsfördernden Materialien setzen  
Sie Ihre Fruchtgebäcke optimal in Szene  
und bleiben Ihren Kunden nachhaltig im  
Gedächtnis!

### Poster

Vorderseite: DIN A1  
Rückseite: 1×DIN A2 / 2×DIN A3

Backform  
im **Service-Club**  
bestellen!  
Tel. 0463 41403 0



Obst-  
körbchen

### Blechreiter

H 7,2 cm / B 32 cm

### Gebäck- einstecker

H 7,9 cm / B 4,5 cm



### Back- & Servierform „Easy“, rund

H 3,5 cm / Ø 16,7 cm  
Art.Nr. 01766

### Service-Club:

Tel. +43 (0) 463 41403 0

info.austria@csmingredients.com

CSM Ingredients Austria GmbH

Schleppplatz 8 | 9020 Klagenfurt

Tel. 0463 41403 0 | info.austria@csmingredients.com

f t in | www.csmingredients.com

CSM  
INGREDIENTS