

## PRESSE-INFORMATION

### Rezept: Käsekuchen mit Darbo Naturrein Konfitüre Wildpreiselbeeren



Zutaten für ca. 14 Stücke:

125 g Butter  
225 g Zucker  
5 Eier (Größe M)  
250 g Mehl  
Salz  
700 g Doppelrahm-Frischkäse  
250 g Magerquark  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
50 g Hartweizengrieß  
250 g Darbo Naturrein Konfitüre Wildpreiselbeeren  
2 Äpfel  
Mehl für Hände und Arbeitsfläche  
Fett für die Form  
Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, Mehl und 1 Prise Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Frischkäse, Quark und restlichen Zucker verrühren. Übrige Eier nacheinander unterrühren. Vanillin-Zucker und Grieß unter die Quarkmasse heben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Ø)

ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Dabei den Rand (ca. 3 cm hoch) leicht andrücken.

3. Teigboden mit 50 g Darbo Naturrein Konfitüre Wildpreiselbeeren bestreichen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden, auf dem Teigboden verteilen. Käse-Quarkmasse daraufgeben und glatt streichen. Übrige Wildpreiselbeeren auf der Käse-Quarkmasse verteilen, mit einer Gabel durchziehen (verstrudeln).

4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 45–55 Minuten auf unterer Schiene backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Kuchen vom Rand lösen und auf einer Tortenplatte servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Wartezeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 1840 kJ, 440 kcal. E 9 g, F 24 g, KH 46 g

Fotovermerk: "Darbo" by Food & Foto, Hamburg

## Über Darbo

Das österreichische Unternehmen Darbo besteht seit über 130 Jahren und ist noch heute ein Familienbetrieb. Das Erfolgsgeheimnis liegt damals wie heute in den hohen Qualitätsansprüchen und den strengen Auswahlkriterien für alle Produkte. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Frucht-Gelees sowie seine exklusiven Fruchtsirup- und Honig-Spezialitäten bekannt.

Die hochwertigen Produkte von Darbo werden in Deutschland exklusiv vom Importhaus Wilms / Impuls aus Walluf vertrieben und sind im gut sortierten Lebensmittelhandel, in Kaufhäusern und in Feinkostgeschäften erhältlich.

***Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG, mit Sitz in Walluf, gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.***

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Telefax 02132 9681247 | [info@4prconsulting.de](mailto:info@4prconsulting.de) | [www.4prconsulting.de](http://www.4prconsulting.de)

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klängenweg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | [www.importhaus-wilms.de](http://www.importhaus-wilms.de)

Sie benötigen weitere Informationen zu unseren Kunden?

Im neuen 4PR Consulting Newsroom finden Sie Presstexte, Rezepte und druckfähiges Bildmaterial unserer Kunden – und das rund um die Uhr. Sie erreichen den 4PR Newsroom unter <http://newsroom.4prconsulting.de>.