

KILBURN

Leichte Lieblingskuchen

Die ersten Sonnenstrahlen im Frühling locken uns auf Balkon, Terasse und in den Garten. Bei einer wohlverdienten Auszeit darf für den vollkommenen Genuss natürlich auch eine kleine Nascherei nicht fehlen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Stück cremig-leichten Käsekuchen? Bei der Verfeinerung der gebackenen Köstlichkeit sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt!

Ebenso wie ein großes Kuchenbuffet ist die farbenfrohe Kollektion KILBURN von MAXWELL & WILLIAMS. Von pastelligen Tönen, sanftem Creme bis hin zu einem zarten Violett oder elegantem Schwarz sind die verschiedenen Artikel und Dekore beliebig miteinander kombinierbar. Malerische Blüten zieren jedes einzelne Produkt und bringen einen Hauch von Natur auf den Tisch. Im floralen Dekor findet sich die charakteristische Handschrift des namensgebenden Künstlers William Kilburn wieder. Die Serie umfasst farblich aufeinander abgestimmte Kuchenteller, elegante Tassen mit Untertassen, handliche Schalen und formschöne Becher und ist damit ideal geeignet für das gemütliche Frühstück oder die entspannte Teestunde am Nachmittag.

Bunt und zeitlich in ihrer Erscheinung bieten die kleinen Kunstwerke für sich allein oder in Kombination mit weiteren Artikeln der Serie KILBURN eine Bühne für jede Art von Kuchen, Torten und anderen Leckereien.



Becher mit Deckel & Einsatz
Midnight Blossom | EUR 19,95



Frühstückstasse mit Untertasse
Cottage Blossom | EUR 23,95



Becher
Winter Bloom | EUR 10,95



Schale 16 cm
Victorian Garden | EUR 15,50



Teller 20 cm
Daydream | EUR 12,95



Frühstückstasse mit Untertasse
Floral Muse | EUR 23,95

*Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema?
In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an.
Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.*



Waldbeeren-Käsekuchen

{mit Vollkornboden}

Zubereitung: ca. 120 min. | Für 1 Kuchen | Schwierigkeitsgrad: einfach

Für den Boden: Die Kuchenform mit Backpapier auslegen oder einfetten. Die Vollkorn-Butterkekse fein zerbröseln. In einem Topf die Butter schmelzen lassen und mit den Kekskrümeln vermengen. Den Keksboden in der Form ausbreiten und platt drücken.

Für den Belag: Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit Quark, Frischkäse und Crème fraîche in einer separaten Schüssel verrühren. Den Orangenabrieb, Zitronensaft und die Speisestärke unter die Creme rühren. Dann vorsichtig den Eischnee und eine Handvoll der Beeren unterheben.

Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen lassen und währenddessen die Beeren waschen und trocken tupfen. Die Kuchenmasse gleichmäßig auf dem Keksboden verstreichen und die restlichen Beeren auf der glatt gestrichenen Oberfläche verteilen.

Auf unterster Schiene für 60 Minuten backen und anschließend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Minuten stehen lassen. Den fertigen Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen und auf einem eleganten KILBURN-Teller servieren.



ZUTATEN

Für 1 Kuchen

- 100 g Butter
- 180 g Vollkorn-Butterkekse
- 5 Eier (M)
- 150 g Zucker
- 400 g Magerquark
- 400 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 200 g Crème fraîche
- 60 g Speisestärke
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 250 g gemischte Beeren

LIEBLINGSPRODUKT



Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

